RegioneLombardia

LA GIUNTA

DELIBERAZIONE N° X / 1105 Seduta del 20/12/2013

Presidente **ROBERTO MARONI**

Assessori regionali MARIO MANTOVANI *Vice Presidente*
VALENTINA APREA
VIVIANA BECCALOSSI
SIMONA BORDONALI
PAOLA BULBARELLI
MARIA CRISTINA CANTU'
CRISTINA CAPPELLINI
ALBERTO CAVALLI
MAURIZIO DEL TENNO
GIOVANNI FAVA
MASSIMO GARAVAGLIA
MARIO MELAZZINI
ANTONIO ROSSI
CLAUDIA TERZI

Con l'assistenza del Segretario Marco Pilloni

Su proposta dell'Assessore Mario Mantovani

Oggetto

DISPOSIZIONI REGIONALI DI INDIRIZZO PROGRAMMATICO IN MATERIA DI COORDINAMENTO, TRASPARENZA E SEMPLIFICAZIONE DEI CONTROLLI NEL SETTORE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Il Dirigente Piero Frazzi

Il Direttore Generale Walter Bergamaschi

L'atto si compone di 219 pagine

di cui 206 pagine di allegati

parte integrante

RegioneLombardia
LA GIUNTA

PREMESSO che:

- la Regione è impegnata a promuovere iniziative finalizzate alla tutela della salute pubblica anche attraverso la realizzazione di azioni volte ad assicurare la sicurezza alimentare;
- l'Intesa Stato-Regioni e P.A. del 24 gennaio 2013 (Repertorio atti n. 2/CU) dispone che le Regioni conformano le attività di controllo, nell'ambito dei propri ordinamenti, ai principi di: chiarezza della regolazione; proporzionalità al rischio; approccio collaborativo del personale; pubblicità e trasparenza dell'azione e dei risultati del controllo e coordinamento;

VISTI:

- il Regolamento (CE) n. 178/2002, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) n. 882/2004, del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di igiene di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- il Regolamento (CE) n. 854/2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP), approvato ai sensi del Regolamento (CE) n.882/2004, che descrive il "Sistema Italia" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività, mediante un'opportuna considerazione dei rischi ed un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti;

CONSIDERATO che i suddetti regolamenti dispongono quanto segue:

- Gli Stati membri:
    - applicano la normativa in materia di mangimi e di alimenti e le norme sulla salute e il benessere degli animali nonché controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni delle medesime da parte degli operatori del settore in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. A tal fine organizzano i controlli ufficiali;

- stabiliscono e applicano piani di controllo nazionali pluriennali conformemente a orientamenti generali elaborati a livello comunitario e, comunque, in grado di coprire la normativa in materia di mangimi e di alimenti nonché le norme sulla salute e sul benessere degli animali;

– le Autorità Competenti assicurano che ove diverse unità di controllo siano coinvolte nell'esecuzione dei controlli ufficiali vi siano appropriate procedure di coordinamento e vengano efficacemente applicate;

VERIFICATO che:

– per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare;
– l'esperienza ha dimostrato che, per tale motivo, occorre prendere in considerazione la produzione, la trasformazione, il trasporto e la distribuzione dei mangimi con i quali vengono nutriti gli animali destinati alla produzione alimentare, compresa la produzione di animali che potrebbero essere utilizzati come mangimi negli allevamenti di pesci, dato che contaminazioni accidentali o intenzionali dei mangimi, adulterazioni o pratiche fraudolente o altre pratiche scorrette in relazione ad essi possono avere un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti;
– per lo stesso motivo occorre prendere in considerazione altre pratiche e mezzi di produzione agricoli a livello di produzione primaria e i loro effetti potenziali sulla sicurezza generale degli alimenti;

VISTO il Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007, "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e segnatamente l'art. 2 che individua quali autorità competenti ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) n. 882/2004, n. 852/2004, n.853/2004 e n. 854/2004 il Ministero della salute, le Regioni e le Aziende sanitarie;

RICHIAMATE:

– la DGR del 30 maggio 2007 n. VIII/4799 "Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie", che prevede, tra l'altro, la definizione delle priorità

nelle attività di vigilanza con l'adozione di metodologie che consentano di effettuare una valutazione di impatto sulla salute sulla base della graduazione dei livelli di rischio e conseguentemente l'adozione di sistemi e strumenti per la valutazione delle attività di controllo in termini di efficacia, efficienza e appropriatezza nonché la verifica e valutazione della corretta applicazione degli indirizzi regionali da parte delle Autorità Competenti Locali (ACL) che operano sul territorio;

- la DGR IX/1175 del 29 dicembre 2010 "Piano Regionale della Prevenzione 2010-2012";
- la DGR X/199 del 31 maggio 2013 "Aggiornamento del Piano Regionale Prevenzione (PRP) 2010-2012 con riprogrammazione dell'annualità 2013 in coerenza con le indicazioni di cui all'Accordo stato-regioni del 07.02.2013";
- la DGR n. 3015 del 15 febbraio 2012, recante "Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria", che definisce le politiche sanitarie regionali in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, nonché le relative modalità di attuazione, ivi compreso la creazione di un network tra le diverse Autorità che esercitano funzioni di controllo nei settori in argomento;

ESAMINATI gli esiti della riunione di cui alla nota H1.2013.0028896, il cui verbale è stato acquisito agli atti dell'istruttoria, che ha coinvolto le seguenti Autorità Competenti:

- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
  - Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari (Milano)
  - Capitanerie di Porto- Guardia Costiera (Genova)

- Ministero della Salute
  - USMAF (Milano Malpensa)
  - UVAC (Lombardia)

- Corpo Forestale dello Stato
  - Comando Regionale (Lombardia)

- Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
  - Nucleo Anti Sofisticazioni (Milano)

- Polizia di stato
  - Polizia stradale

- Agenzia delle dogane e dei monopoli
  - Direzione Regionale (Lombardia)

PRESO ATTO che le suddette "Autorità Competenti" hanno convenuto di promuovere in Regione Lombardia un "Tavolo di coordinamento" in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria al fine di favorire azioni congiunte volte a:

- supportare gli organismi di programmazione per lo sviluppo di progetti mirati ad ottimizzare i controlli;
- favorire lo scambio di informazioni;

RITENUTO di istituire il "*Tavolo regionale di coordinamento per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria*" composto dalle seguenti Autorità Competenti:

- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
  - Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari (Milano)
  - Capitanerie di Porto- Guardia Costiera (Genova)

- Ministero della Salute
  - USMAF (Milano Malpensa)
  - UVAC (Lombardia)

- Corpo Forestale dello Stato
  - Comando Regionale (Lombardia)

- Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
  - Nucleo Anti Sofisticazioni (Milano)

- Polizia di stato
  - Polizia stradale

– Agenzia delle dogane e dei monopoli
  - Direzione Regionale (Lombardia)

RITENUTO a tal fine di approvare il "Protocollo di Intesa" di cui all'allegato A1, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

VISTO il documento approvato dalla Conferenza permanente tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in data 7 febbraio 2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" (Rep. Atti 46/CSR del 7 febbraio 2013);

CONSIDERATO che il recepimento della suddetta Intesa costituisce adempimento ai fini della verifica da parte del Comitato LEA di cui all'articolo 9 dell'Intesa Stato-Regioni del 23 marzo 2005;

EVIDENZIATO che le ASL, Autorità Competenti Locali del Servizio Sanitario Regionale, ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, devono attuare il "Controllo Ufficiale" relativo alla sicurezza alimentare in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE n. 882/2004;

VALUTATO che per perseguire il succitato obiettivo occorre definire gli standard di funzionamento delle aziende sanitarie locali lombarde, con particolare riferimento alle modalità di programmazione, gestione e rendicontazione delle attività correlate con l'espletazione del Controllo ufficiale relativo alla sicurezza alimentare e alla sanità pubblica veterinaria;

PRESO ATTO che per la definizione degli standard è stato redatto il documento "Manuale Operativo delle Aziende Sanitarie Locali" di cui all'allegato B1, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

VERIFICATO che il summenzionato documento è stato stilato in conformità alle linee guida di cui al già citato Accordo Stato, Regioni e P.A. del 7 febbraio 2013;

ACQUISITO il parere favorevole dei Dirigenti delle U.O. "Veterinaria" e "Governo della prevenzione, tutela sanitaria", sui contenuti del succitato documento;

RITENUTO di:

- recepire le linee guida di cui all'Intesa Stato-Regioni del 7 febbraio 2013 (Allegato B1);
- approvare il documento "Manuale Operativo delle Aziende Sanitarie Locali", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (Allegato B2);

VISTO il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e, in particolare, l'Articolo 5 "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo" che al comma 1 dispone quanto segue: "Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP;

RILEVATO che il medesimo Regolamento consente l'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP con una flessibilità sufficiente a garantirne l'applicazione in qualsiasi situazione. A tal fine si richiamano:

- il quindicesimo considerando che recita: "I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.";
- l'articolo 5, paragrafo 2, lettera g) che evidenzia la necessità di predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f);
- il paragrafo 5 dell'articolo 5 che consente l'adozione di disposizioni volte a facilitare l'attuazione delle prescrizioni in materia di HACCP da parte di taluni operatori del settore alimentare;

CONSIDERATO che l'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari di prescrizioni di base e di procedure basate sui principi del sistema HACCP. Tale obiettivo può essere conseguito utilizzando strumenti diversi, tenendo presente che le procedure volte a controllare i pericoli devono essere basate sui rischi, ordinate in funzione delle priorità e incentrate su ciò che è importante per la sicurezza degli alimenti nelle imprese alimentari;

VERIFICATO in particolare che prima dell'introduzione di procedure basate sui principi del sistema HACCP è necessario disporre di prescrizioni di igiene alimentare "di base" comprendenti in particolare prescrizioni in materia di: infrastrutture e attrezzature, materie prime, manipolazione sicura degli alimenti (incluso il confezionamento e il trasporto), trattamento dei rifiuti alimentari, procedure di lotta contro gli animali infestanti, procedure sanitarie (pulizia e disinfezione), qualità dell'acqua, mantenimento di una catena del freddo, salute del personale, igiene personale, formazione;

VISTI:
- il documento SANCO/3069/20042 che stabilisce i criteri per la semplificazione dell'applicazione dell'HACCP nelle piccole imprese alimentari;
- Il documento (SANCO/1955/2005) che fornisce una guida per la semplificazione applicativa dell'HACCP in alcune imprese alimentari;

VISTO il documento "Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare" (Allegato C1) trasmesso dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Brescia con nota H1.2013.0032065, acquisito agli atti dell'istruttoria;

RISCONTRATO che il suddetto documento fornisce indicazioni in merito all'attuazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP, in particolare:
- chiarisce il concetto di "procedura basata sui principi del sistema HACCP";
- prevede che tali procedure possano essere sviluppate nel quadro di manuali di corretta prassi operativa o di manuali generali sulla gestione della sicurezza alimentare o in conformità a un processo tradizionale di HACCP, come più appropriato;
- colloca il sistema HACCP nel più ampio contesto dell'igiene alimentare e delle prescrizioni di base;

- illustra il ruolo delle registrazioni per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, inclusa la necessità di disporre di un'opportuna documentazione;
- specifica l'ampiezza della flessibilità applicabile ai principi del sistema HACCP;
- individua le imprese alimentari dove è opportuna una certa flessibilità;

VERIFICATO che il medesimo documento semplifica gli adempimenti previsti dalla vigente normativa a carico degli Operatori del Settore Alimentare, salvaguardando i principi e gli obiettivi della "legislazione alimentare";

PRESO ATTO che i principi illustrati nel suddetto documento riguardano in primo luogo le microimprese, ma non sono applicabili soltanto ad esse. Gli esempi sono pertanto indicativi e non sono limitati alle imprese alimentari o ai settori alimentari citati;

RITENUTO di approvare il documento "Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare", di cui all'Allegato C1, parte integrante e sostanziale del presente atto;

VISTI:

- il Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che "*istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine*" e che, in particolare, prevede, all'articolo 6, comma 3, la possibilità di eliminare il rilascio del passaporto all'interno del territorio di Paesi Membri che dispongono di una banca dati informatizzata valutata come pienamente operativa da parte della Commissione Europea;
- la Decisione della Commissione 2006/132/CE che riconosce il carattere pienamente operativo della base di dati italiana per i bovini;
- la nota prot.n. 14547 del 23/07/2013 con la quale il Ministero della Salute ha autorizzato la Regione Lombardia a attuare un progetto pilota per la dematerializzazione degli adempimenti amministrativi per la movimentazione degli animali della specie bovina;

RILEVATO che il rilascio del passaporto comporta degli oneri a carico degli Allevatori, dei macelli e della Pubblica Amministrazione;

VAGLIATO che la registrazione in Banca Dati Regionale/Banca Dati Nazionale delle informazioni necessarie per l'elaborazione informatica della dichiarazione di provenienza e destinazione (Mod. IV) garantisce la piena tracciabilità degli animali della specie bovina;

VISTO il progetto "Dematerializzazione degli adempimenti amministrativi per la movimentazione degli animali della specie bovina" (Allegato C2) definito dal competente ufficio della D.G. Salute, di concerto con il Ministero della Salute;

RILEVATO che il progetto, a carattere sperimentale, definisce le modalità operative per l'utilizzo del Mod. IV informatizzato e la conseguente abolizione del passaporto bovino, comunque garantendo la tracciabilità degli animali lungo l'intera filiera;

ACQUISITO il parere favorevole del Dirigente dell'U.O. Veterinaria in merito ai contenuti e agli obiettivi del progetto sperimentale in parola: agevolare gli adempimenti e ridurre gli oneri posti in capo agli Allevatori e agli Operatori del Servizio Sanitario per la movimentazione degli animali;;

RITENUTO di approvare il progetto "Dematerializzazione degli adempimenti amministrativi per la movimentazione degli animali della specie bovina", di cui all'allegato C2, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento,

PRESO ATTO che:

- per poter esportare animali vivi e prodotti da loro ottenuti, alimenti e mangimi, i produttori italiani devono fornire adeguate garanzie igienico-sanitarie alle autorità dei Paesi importatori. Tali garanzie sono stabilite dal Paese importatore sulla base delle proprie normative sanitarie nazionali e nel rispetto delle regole internazionali fissate dagli Standards Setting Bodies (OIE e FAO). La definizione delle garanzie sanitarie da rispettare avviene al termine di una negoziazione tra le parti (Autorità veterinarie/sanitarie del Paese importatore e Autorità veterinarie/sanitarie del Paese esportatore), ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004, n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004;
- il Ministero della Salute, nell'esercizio delle sue competenze, su sollecitazione delle Associazioni di categoria interessate o di Confindustria-Federalimentare e con l'ausilio delle nostre Ambasciate, ha negoziato con le Autorità dei Paesi

interessati appositi Accordi tecnici, acquisiti agli atti dell'istruttoria, per l'esportazione dei prodotti di origine animale;

EVIDENZIATO che le negoziazioni, stipulate al fine di garantire l'implementazione dei requisiti sanitari lungo l'intera catena produttiva dalle materie prime ai prodotti finali, vengono redatte in forma di certificati sanitari. In alcuni casi il certificato è imposto dal Paese importatore;

CONSIDERATO che le certificazioni possono essere sottoscritte solo dal veterinario ufficiale dell'Azienda Sanitaria Locale, Autorità Competente ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004;

VAGLIATO che è opportuno valorizzare la Banca Dati Regionale al fine di ridurre gli oneri a carico degli Allevatori e delle ASL che sono chiamate a garantire la sussistenza e la permanenza dei requisiti richiesti da un Paese terzo, come definiti nell'ambito degli Accordi tecnici sottoscritti dall'Unione Europea o dal nostro Paese;

VISTO il documento "Certificazione dei requisiti sanitari richiesti agli Allevatori per l'esportazione dei prodotti a base di latte" (Allegato C3), elaborato dal competente ufficio della D.G. Salute;

VERIFICATO che i contenuti del summenzionato documento sono funzionali al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- individuare procedure funzionali alla semplificazione del sistema di certificazione dei requisiti igienico-sanitari degli allevamenti lombardi;
- migliorare l'efficacia e l'appropriatezza delle attività di controllo dei Dipartimenti di prevenzione veterinari delle AA.SS.LL. lombarde;
- ridurre gli oneri a carico della Pubblica Amministrazione e degli Allevatori;

RITENUTO di approvare il documento "Certificazione dei requisiti sanitari richiesti agli Allevatori per l'esportazione dei prodotti a base di latte (Allegato C3)", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RICHIAMATE:

- la L.r. 30 dicembre 2009 , n. 33, Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità;
- la D.c.r. n. 78 del 9 luglio 2013 "Programma regionale di sviluppo della X^ legislatura";

VAGLIATE ed ASSUNTE come proprie le predette valutazioni e considerazioni;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. di istituire il "*Tavolo regionale di coordinamento per la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria*" composto dalle seguenti Autorità Competenti:

- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
  - Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari (Milano)
  - Capitanerie di Porto- Guardia Costiera (Genova)

- Ministero della Salute
  - USMAF (Milano Malpensa)
  - UVAC (Lombardia)

- Corpo Forestale dello Stato
  - Comando Regionale (Lombardia)

- Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
  - Nucleo Anti Sofisticazioni (Milano)

- Polizia di stato
  - Polizia stradale

– Agenzia delle dogane e dei monopoli
  - Direzione Regionale (Lombardia)

2. di approvare a tal fine il "Protocollo di Intesa" di cui all'allegato A1, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

3. di recepire le linee guida di cui all'Intesa Stato-Regioni del 7 febbraio 2013 (Allegato B1);

4. di approvare il documento "Manuale Operativo delle Aziende Sanitarie Locali" (Allegato B2), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

5. di approvare il documento "Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare", di cui all'Allegato C1, parte integrante e sostanziale del presente atto;

6. di approvare il progetto sperimentale "Dematerializzazione degli adempimenti amministrativi per la movimentazione degli animali della specie bovina", di cui all'allegato C2, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

7. di approvare il documento "Certificazione dei requisiti sanitari richiesti agli Allevatori per l'esportazione dei prodotti a base di latte (Allegato C3)", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

8. di pubblicare il presente atto sul BURL e sul portale istituzionale della D.G. Salute.

IL SEGRETARIO
MARCO PILLONI

ALLEGATO C1: LINEE DI INDIRIZZO PER LA SEMPLIFICAZIONE DELL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

FINALITÀ

PREMESSO che l'igiene alimentare è il risultato dell'applicazione da parte delle imprese alimentari di prerequisiti e di procedure basate sui principi del sistema HACCP.

I sette principi del sistema HACCP possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare , anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce ad una applicazione semplificata per alcune imprese alimentari. Ciò può essere ottenuto, ad esempio, mediante la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche, applicando i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro combinazione.

In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Inoltre , il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese".

Con il presente documento si attua quanto previsto dal comma 2 , punto g , dell'articolo 5 Regolamento 852/2004 CE con cui viene stabilito che la documentazione e le registrazioni debbono essere adeguate alla natura e alle dimensione dell'impresa alimentare .

Nella fattispecie si procede: alla semplificazione dei documenti che sintetizzano le modalità di applicazione dei prerequisiti e alle registrazioni, almeno, delle Non Conformità rilevate.

La corretta applicazione delle presenti linee di indirizzo contribuirà a :

1. ridurre gli oneri ingiustificati a carico delle microimprese del settore alimentare e rendere più efficaci i controlli ufficiali su tali imprese.

2. rispettare gli obblighi previsti nell'ambito dei piani di autocontrollo.

3. aumentare l'affidabilità degli OSA (operatori del Settore alimentare) con conseguente riduzione della frequenza del controllo ufficiale e pertanto riduzione dei costi della P.A..

CAMPO DI APPLICAZIONE

Rientrano nel campo di applicazione delle seguenti linee di indirizzo gli operatori del settore alimentare che svolgono operazioni "semplici": chioschi, banchi del mercato, auto negozi , banchi temporanei di vendita, locali in cui sono serviti prevalentemente bevande, negozi alimentari al dettaglio, piccoli bar, macellerie , pescherie, panetterie, piccoli ristoranti, ecc. Qualora le imprese presentino un elevato grado di complessità, in ragione degli alimenti trattati , dei processi produttivi attuati e della tipologia del consumatore finale , si rimanda alla applicazione integrale degli adempimenti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

PARTE PRIMA: APPLICAZIONE DEI PREREQUISITI

1. ATTIVITÀ DI INIZIO GIORNATA

All'INIZIO DI OGNI GIORNATA LAVORATIVA, prima di avviare le lavorazioni, è importante verificare l'idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale.

Problemi presenti in questa fase (per esempio superfici non adeguatamente sanificate, utilizzo di abbigliamento non pulito o presenza di tracce d'infestazione) possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria della produzione del giorno.

Lo scopo dei controlli preoperativi è garantire che le lavorazioni avvengano nelle migliori condizioni igienico-sanitarie.

LE ATTIVITA' DA ESEGUIRE SONO LE SEGUENTI :

1.1 **VERIFICA DELLE SUPERFICI DI LAVORO**: devono essere state adeguatamente pulite e sanificate al termine della giornata precedente; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto con gli alimenti.

- **VERIFICA DEGLI UTENSILI**: controllare che gli strumenti utilizzati per le preparazioni siano puliti ed integri, senza parti rotte.
- **VERIFICA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO**: è necessario controllare la struttura periodicamente (per esempio ogni mese) e annotare eventuali problemi (es. finestre e piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, ecc.),al fine di programmare gli interventi necessari.

1.2 **VERIFICA DELL'EVENTUALE PRESENZA O PASSAGGIO DI ANIMALI INFESTANTI** (roditori, blatte, altri insetti, ecc.).

1.3 **VERIFICA DEL PERSONALE**: gli abiti devono essere puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti. Gli abiti da lavoro vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli abiti personali, riposti in un altro luogo, armadietto o scomparto. Tutti gli operatori devono essere in buone condizioni di salute (es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.). Verifica dei dispositivi di protezione individuale (dpi): verificare che gli operatori indossino i DPI adeguati (per esempio guanto anti-taglio).

1.4 **VERIFICA FUNZIONAMENTO ATTREZZATURE** : è necessario accertare il corretto funzionamento di frigoriferi, congelatori, forni, ecc. e registrare eventuali anomalie.

1.5 **VERIFICA POSTAZIONE LAVAGGIO MANI**: valutare il corretto funzionamento dei lavandini, la presenza di sapone, detergenti, disinfettanti, panni in carta, ecc.

2. RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

IL CONTROLLO DELLE MERCI ALL'ARRIVO È MOLTO IMPORTANTE, IN QUANTO PERMETTE DI VALUTARE NON SOLTANTO LA CORRISPONDENZA DELLA MERCE RICHIESTA CON QUANTO CONSEGNATO MA ANCHE L'IDONEITÀ DEI PRODOTTI ALL'UTILIZZO

ATTIVITÀ DA ESEGUIRE :

2.1 **VERIFICA DELLE MERCI ALL'ARRIVO**: individuare all'interno dell'azienda un responsabile della corretta valutazione del materiale consegnato e istruirlo su quali parametri valutare al momento della consegna.

2.2 **VALUTAZIONE DELL'IDONEITÀ DELLA MERCE CONSEGNATA**: temperatura di conservazione: le merci devono essere consegnate alla temperatura riportata in etichetta considerando , laddove prevista, la tolleranza prevista dalla legge (vedi tabella T° trasporto).E' buona prassi fare una valutazione periodica della temperatura di consegna garantita dai fornitori.

- INTEGRITA' DELLA CONFEZIONE: valutare la presenza di eventuali rotture e la presenza di un'etichetta esaustiva (vedi scheda approfondimento tematico "ETICHETTATURA").
- DATA DI SCADENZA/ TMC: controllare che i prodotti (confezionati all'origine) conferiti non siano scaduti e che la vita residua dell'alimento sia compatibile con il suo utilizzo.
- ASPETTO MERCEOLOGICO: controllare i prodotti conferiti, se possibile, anche dal punto di vista olfattivo (per esempio odori anomali) e visivo (ammaccature).

Se ci sono problemi relativi agli aspetti di cui sopra, la merce va identificata, per esempio con un cartello, e tenuta a parte sino a restituzione o a smaltimento.

2.3 **CONTROLLO DEL DOCUMENTO DI TRASPORTO (DDT)**: il DDT deve corrispondere alla merce consegnata; in caso di non conformità, si deve respingere la merce o isolarla, correttamente identificata, in attesa di decisione. La merce andrà resa al fornitore, smaltita o accettata dopo aver chiarito la situazione col fornitore. La NON CONFORMITA' (NC) va **registrata** allegando copia del ddt e descrivendo le decisioni prese.

2.4 **CORRETTO IMMAGAZZINAMENTO**: le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata, ovvero rispetto del protocollo FIFO (FIRST IN FIRST OUT) .

3. ATTIVITÀ DI LAVORAZIONE E/O TRASFORMAZIONE

DEVE ESSERCI COERENZA TRA LE ATTIVITÀ SVOLTE E QUELLE DI CUI ALL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA/ SCIA .

Durante la lavorazione degli alimenti è importante mantenere una netta separazione tra prodotti puliti e sporchi, così come tra materie prime crude e alimenti cotti, perché una corretta manipolazione protegge dalla contaminazione batterica.

E' indispensabile usare utensili puliti (coltelli, taglieri, ecc.) e non impiegare lo stesso utensile per diverse tipologie di alimento (carne cruda, verdura, ecc.) evitando contaminazioni crociate. Una buona pratica, per esempio, è quella di utilizzare taglieri di colore diverso per prodotti diversi o in alternativa effettuare una pulizia e disinfezione tra una lavorazione e l'altra.

La separazione deve essere mantenuta anche tra "alimenti puliti", che verranno consumati tal quali, come ortofrutta lavata e tagliata, salumi, formaggi, alimenti cotti, ecc. e "alimenti sporchi", che necessitano invece di un trattamento prima di essere consumati, come per esempio: carni crude, ortofrutta da preparare, pesce, ecc.

Tali prodotti devono essere lavorati in momenti diversi o in zone diverse, in modo da evitare che microrganismi patogeni che possono essere presenti sui prodotti "sporchi" e normalmente eliminati con il trattamento di cottura o lavaggio contaminino i prodotti pronti per il consumo.

Gli operatori devono lavare e disinfettare adeguatamente le mani tra una lavorazione "sporca" (es. raccolta rifiuti, disosso carne cruda, pulizia ortofrutta, ecc.) e una "pulita", per evitare di veicolare microrganismi patogeni da superfici o alimenti sporchi a quelli puliti.

I locali di lavorazione devono chiaramente distinguere zone sporche (preparazione, lavaggio, toelettatura, ecc.) e zone pulite (preparazione prodotti pronti al consumo, ecc.). Anche gli strumenti utilizzati nei diversi locali dovrebbero essere facilmente riconoscibili o in alternativa prima del loro riutilizzo devono essere puliti e disinfettati.

I rifiuti devono essere collocati in appositi bidoni, i quali devono essere in numero sufficiente, correttamente identificati, apribili mediante pedale. I bidoni devono essere frequentemente svuotati e disinfettati a fine giornata.

4. LAVORAZIONI A FREDDO

PER LAVORAZIONI "A FREDDO" SI INTENDONO TUTTE LE LAVORAZIONI EFFETTUATE SU PRODOTTI CHE NON SARANNO PIÙ SOTTOPOSTI A COTTURA (per esempio: porzionatura, assemblaggio ingredienti per insalate di riso, insalate russe ecc.). Non essendoci trattamenti termici successivi, è importante garantire la sicurezza degli alimenti mantenendo un elevato standard igienico.

Le superfici e gli attrezzi devono essere adeguatamente sanificati, le materie prime devono essere di ottima qualità e pulite prima dell'utilizzo.

Particolare attenzione deve essere rivolta alle preparazioni che prevedono l'uso di uova fresche in guscio, dal momento che microrganismi patogeni (**in particolare Salmonella**) possono essere presenti sulla superficie dell'uovo e da qui contaminare altri alimenti e superfici, anche attraverso le mani dell'operatore.

Per evitare questo inconveniente, valutare l'opportunità di utilizzare prodotti d'uovo pastorizzati (un litro corrisponde a circa 20 uova).

I prodotti "da servire freddi" dovrebbero essere anche lavorati e preparati a temperatura controllata, evitando di rimanere a temperatura superiore ai 10°C per oltre 2 ore, in quanto vi potrebbe essere una moltiplicazione di microrganismi patogeni.

Nel caso dell'ortofrutta, le alte temperature durante la lavorazione possono determinare uno scadimento delle caratteristiche di freschezza del prodotto, soprattutto se deve essere conservato per più giorni.

SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI

Lo scongelamento rappresenta una fase molto delicata poiché, se non eseguita correttamente (per esempio a temperatura ambiente per diverse ore), può favorire la proliferazione microbica. Deve essere quindi realizzato in tempi rapidi o in tempi lunghi.

Lo **scongelamento rapido** si effettua su piccole pezzature che possono essere messe a bagno in acqua, nel caso di alimenti confezionati, o scaldati in forno a microonde.

Lo **scongelamento lento** si effettua su grandi pezzature che devono essere poste in frigorifero uno o due giorni prima dell'utilizzo, a seconda della dimensione del prodotto.

Nello **scongelamento in fase di cottura** occorre monitorare la temperatura interna del prodotto al fine di assicurare il rispetto delle condizioni di cottura idonee all'effettivo "risanamento" del prodotto.

Per alcune tipologie di prodotto (verdura per minestrone) lo scongelamento può avvenire a temperatura ambiente o direttamente in fase di cottura, rispettando le modalità indicate dal produttore.

LAVAGGIO ORTOFRUTTA

Il lavaggio dell'ortofrutta è una delle operazioni più delicate in quanto riguarda matrici molto sporche, che hanno al loro interno molta terra(insalate a foglia larga) o crescono nel sottosuolo (patate, carote).

Tali lavorazioni non devono contaminare gli altri alimenti, pertanto devono essere effettuate separatamente, utilizzando un lavaverdura o dei lavelli a doppia vasca per consentire le operazioni di ammollo e di risciacquo. Laddove non è possibile una **"separazione fisica"** delle lavorazioni si deve predisporre una **"separazione temporale"**, cioè effettuata in tempi diversi.

5. LAVORAZIONI A CALDO

LA COTTURA DEGLI ALIMENTI RAPPRESENTA UNA DELLE MISURE PIÙ IMPORTANTI DI LOTTA AI MICRORGANISMI PATOGENI, IN PARTICOLARE PER QUELLI CHE NON SONO IN GRADO DI TRASFORMARSI IN SPORE. IL CALORE DEVE RAGGIUNGERE DETERMINATI LIVELLI DI TEMPERATURA IN TUTTI I PUNTI DEL PRODOTTO PER UN CERTO INTERVALLO DI TEMPO.

Per eliminare i microrganismi non sporigeni (es. Salmonella, Listeria, Campylobacter, E. coli, ecc.) sono sufficienti 15-20 secondi a 75-80°C. Se la temperatura di cottura viene abbassata, (per esempio a 65°C) è necessario prolungare il tempo (es. 25-30 minuti).

I microrganismi sporigeni (clostridi e Bacillus cereus) richiedono un trattamento termico più spinto, sino ad arrivare alla sterilizzazione, come nel caso delle conserve (120°C per 3 minuti).

E' importante che le temperature impostate siano raggiunte al cuore del prodotto, specie per alimenti in grandi pezzature o che possono albergare i microrganismi anche all'interno della massa (es. polpettone e altri macinati, arrosto ecc.). La temperatura può essere controllata mediante termometri a sonda, da sanificare prima e dopo l'uso.

Il termometro a sonda dovrebbe essere presente in tutte le aziende che effettuano trattamenti termici o di conservazione a temperatura controllata.

Nel caso di fritture, bisogna prestare attenzione all'olio utilizzato. Oli utilizzati più volte possono portare allo sviluppo di sostanze chimiche indesiderate che risultano dannose per gli alimenti (es. perossidi, acroleina). Il raggiungimento del **"PUNTO DI FUMO"** indica la condizione per cui l'olio risulta nocivo. Tale punto varia in base al tipo di olio (semi, oliva, palma ecc.) ed è possibile utilizzare degli indicatori per valutare **"LO STATO DELL'OLIO"**; nel caso in cui questo sia vicino al punto di fumo è meglio sostituirlo. E' inoltre importante evitare la presenza di residui alimentari nell'olio che viene riutilizzato (quindi filtrarlo), così come evitare la pratica del **"RABBOCCO"**, cioè l'aggiunta di olio nuovo al vecchio.

LAVORAZIONI E PRODOTTI "A RISCHIO"

Gli alimenti di grosse pezzature, per esempio tagli anatomici di carne, presentano molto spesso una contaminazione microbica sulla superficie esterna dovuta alla manipolazione, al contatto con attrezzi e superfici di lavoro ecc. I microrganismi superficiali vengono in genere distrutti dalla cottura. Questo potrebbe non avvenire per cotture di breve durata, come nella preparazione del roast beef all'inglese: in questo caso, pertanto, la materia prima dovrà essere fresca e di ottima qualità e dovranno essere scrupolosamente rispettate tutte le norme igieniche. Tutti gli alimenti dovrebbero essere consumati previa cottura ma nei casi in cui questo non sia possibile (ostriche, tartare, ecc.) bisogna assicurarsi della freschezza delle materie prime e del rigoroso mantenimento della catena del freddo nelle fasi di conservazione e sino al consumo.

Tali alimenti non dovrebbero comunque essere consumati da persone appartenenti a categorie a rischio: donne in gravidanza, bambini, anziani, soggetti immunodepressi.

Nel caso di somministrazione di piatti cotti in largo anticipo, questi devono essere mantenuti refrigerati e adeguatamente ricondizionati prima del consumo. La temperatura ideale dovrebbe essere di 70°C al cuore del prodotto per abbattere la carica microbica eventualmente sviluppatasi o sopravvissuta al primo trattamento termico.

6. RAFFREDDAMENTO

IL RAFFREDDAMENTO DEGLI ALIMENTI, SE NON CORRETTAMENTE ESEGUITO, RAPPRESENTA UNA FASE MOLTO DELICATA E IMPORTANTE PER IL POSSIBILE SVILUPPO DI MICRORGANISMI PATOGENI.

In generale, questi crescono velocemente tra i 15 e i 40°C con una temperatura ideale intorno ai 35°C, temperatura alla quale la crescita è massima. Questo è molto importante perché le infezioni sono in genere **"DOSE -DIPENDENTI"**, cioè si deve ingerire almeno una certa quantità di microrganismi per sviluppare una malattia alimentare. È quindi necessario applicare buone prassi igieniche e tenere gli alimenti lontani da questo intervallo di temperatura.

I microrganismi in genere non crescono a temperature inferiori ai 2°C, il freddo non elimina i microrganismi patogeni come avviene invece per il caldo, ma almeno ne rallenta o blocca la moltiplicazione. **UNA FASE MOLTO DELICATA È RAPPRESENTATA DAL MOMENTO DI PASSAGGIO TRA COTTURA E REFRIGERAZIONE:** esso dovrebbe essere il più breve possibile, in modo da non permettere la ripresa della crescita dei microrganismi. Tali alimenti non dovrebbero essere raffreddati lentamente, per evitare che rimangano nella **"TEMPERATURA DI RISCHIO"** (15-40°C) per troppo tempo. In questi casi è meglio utilizzare un abbattitore di temperatura raffreddandoli in tempi brevi.

Se non è disponibile un abbattitore, è importante lavorare piccole porzioni di cibo così da ridurre i tempi di raffreddamento; nel caso di salse o sughi mescolare frequentemente per abbassare più rapidamente la temperatura. Se possibile, inserire gli alimenti in cella frigo o raffreddare i contenitori degli alimenti in acqua fredda.

CONGELAMENTO DEI PRODOTTI

Il congelamento deve essere eseguito mettendo i prodotti in confezioni chiuse, correttamente etichettate con nome del prodotto, data di preparazione, data di massimo consumo e temperatura di conservazione. Il congelamento deve avvenire in tempi rapidi utilizzando un abbattitore di temperatura o suddividendo l'alimento da congelare in porzioni più piccole.

E' necessario segnalare, per esempio sul menù di un ristorante, gli alimenti che hanno subito un processo di congelamento, è fatto salvo il caso dei prodotti ittici "risanati" (vedi cap.7).

TEMPERATURE DI LAVORAZIONE

121°C - STERILIZZAZIONE

70°C - PASTORIZZAZIONE

60°C- CON SERVAZIONE A CALDO

50°C > 10°C - ZONA DI TEMPERATURA DI MASSIMO RISCHIO, MASSIMA MOLTIPLICAZIONE MICROBICA

4°C > 0 - REFRIGERAZIONE

-18°C - CONGELATO / SURGELATO

7. CONGELAMENTO

Per congelamento degli alimenti si intende quel processo che, attraverso l'applicazione del freddo ed il suo costante mantenimento, consente di preservare il più a lungo possibile le caratteristiche originali dell'alimento, al fine di rallentare i processi di alterazione e garantire la sicurezza sotto il profilo igienico.
Possono essere congelati presso l'esercizio di vendita al dettaglio:
1) gli alimenti acquistati allo stato refrigerato solo se destinati ad ulteriore trasformazione presso l'esercizio di vendita, ad esempio attraverso un procedimento di cottura, marinatura, salagione, etc. prima di essere somministrati o venduti;
2) i semilavorati destinati ad ulteriore trasformazione presso lo stesso esercizio di vendita.

Devono necessariamente essere congelati i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi (es.: sushi), a meno che gli stessi non vengano forniti dopo aver già subito il processo di risanamento (certificato). Il congelamento va visto in questo caso come una attività di bonifica da eventuali parassiti presenti. Il prodotto deve essere portato alla temperatura di -20°C per almeno 24 ore. Una volta scongelati questi prodotti non possono essere ricongelati.

Gli alimenti sottoposti al congelamento , presso l'esercizio di vendita al dettaglio, dovranno essere accuratamente protetti con involucri per alimenti, da possibili bruciature da freddo ed etichettati, riportando in etichetta: il nome del prodotto e la data di congelamento. Devono inoltre essere stabiliti i tempi di utilizzo delle differenti tipologie di prodotti.

Il congelamento degli alimenti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:
- devono essere disponibili attrezzature distinte per il congelamento e la conservazione;
- deve essere garantito il raggiungimento della temperatura di -20°C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C, rilevabili con termometro a lettura esterna;
- i prodotti caldi devono essere raffreddati rapidamente prima di essere congelati.

È vietato procedere al congelamento di alimenti:
- con TMC o data di scadenza superate;

- non in perfetto stato di conservazione;
- ripetutamente congelati e scongelati, a meno che questi passaggi non rappresentino fasi necessarie alla lavorazione.

8. CONSERVAZIONE DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

L'etichetta di un alimento è molto importante in quanto fornisce tutte le informazioni indispensabili per la corretta identificazione, conservazione e utilizzazione dei prodotti destinati alla vendita o alla somministrazione o a ulteriori lavorazioni.

L'ETICHETTA DEI SEMILAVORATI DEVE CONTENERE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
- DATA DI PREPARAZIONE
- DATA DI SCADENZA O DATA ULTIMA DI CONSUMO
- CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Possono essere **ADESIVE**, **STAMPATE** o **SCRITTE A MANO**, l'importante è che risultino leggibili e che si mantengano nel tempo.

DEFINIZIONE DELLA DATA DI SCADENZA

I prodotti lavorati e non immediatamente venduti o somministrati ma destinati a una successiva rilavorazione dovrebbero avere un tempo massimo di conservazione, definito dal produttore. Nella definizione di tale tempo massimo bisogna considerare le caratteristiche descritte di seguito:

NATURA DEL PRODOTTO:

- gli alimenti di origine animale (latte, carne fresca, formaggi freschi) sono solitamente più deperibili rispetto a quelli di origine vegetale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- gli alimenti ricchi in grassi e oli irrancidiscono più rapidamente dei cibi magri, i prodotti ricchi in acqua resistono meno dei cibi secchi.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

- i cibi conservati a temperatura di frigorifero resistono, in genere, più a lungo di quelli conservati a temperatura ambiente.

NEL CASO DI PRODOTTI COTTI:

- generalmente, più rapido è il raffreddamento maggiore è la conservabilità.

L'ENTITA' DELLA MANIPOLAZIONE:

- in generale, più un prodotto è manipolato, più è probabile la contaminazione, minore risulta la conservabilità.

GLI ASPE TTI ORGANOLETTICI:

- negli alimenti congelati e surgelati gli aspetti organolettici (in particolare quelli apprezzabili al gusto) assumono grande importanza, spesso maggiore di quelli microbiologici; per esempio: pesci ricchi in grassi dovrebbero essere consumati entro 6 mesi, mentre i tagli magri di carne possono arrivare a un anno di conservazione.

MODALITÀ DI CONSER VAZIONE E RISPE TTO DELLA CATENA DEL FREDDO

Il mantenimento della corretta temperatura di conservazione degli alimenti è fondamentale per la sicurezza dei cibi. Un'eventuale interruzione può compromettere la sicurezza, l' integrità e alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Per esempio, il temporaneo scongelamento di un surgelato altera la struttura del prodotto e un successivo ricongelamento potrebbe renderlo non idoneo al consumo sia per caratteristiche sanitarie (possibile moltiplicazione batterica) sia per caratteristiche organolettiche (alterazioni di sapore e consistenza).

Nel caso di prodotti refrigerati, la conservazione a tra 0°C e +4°C impedisce la moltiplicazione batterica, che riprenderebbe invece se il prodotto fosse mantenuto a temperature comprese tra 15°C e 40°C. In questi casi si può comunque garantire la sicurezza del prodotto cuocendolo o riportandolo in tempi brevi (entro 2 ore) alla corretta temperatura di conservazione.

9. PRESENTAZIONE – ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI

MANTENIMENTO DEL FREDDO

Il mantenimento della catena del freddo è importante anche in questa fase per garantire il rispetto dei requisiti sanitari dei prodotti da somministrare. **I PRODOTTI PARTICOLARMENTE A RISCHIO SONO RAPPRESENTATI DA ALIMENTI MOLTO MANIPOLATI O CON DIVERSI INGREDIENTI** (per es. insalata di riso) che vengono somministrati a temperature superiori ai 4°C per una maggior appetibilità (circa 12-15°C). Tali alimenti devono essere consumati in tempi brevi (massimo 2 ore) o, in caso contrario, riportati rapidamente alla temperatura corretta di conservazione.

Particolare attenzione va posta anche alle vetrine di esposizione dei cibi da somministrare che devono mantenere costantemente la temperatura di refrigerazione. E' opportuno verificare periodicamente le temperature dei prodotti esposti mediante termometri a sonda correttamente sanificati dopo ogni utilizzo.

MANTENIMENTO A CALDO

Così come il mantenimento del freddo, anche il mantenimento di elevate tempera- ture garantisce una buona sicurezza dal punto di vista sanitario, in quanto evita la conservazione degli alimenti nella cosiddetta “fascia a rischio” compresa tra 15°C e 40°C. Il mantenimento a caldo prevede una conservazione al di sopra dei 60°C, così da impedire la moltiplicazione batterica.

Eventuali eccezioni possono essere fatte per tempi limitati, conservando per esempio il campione per non oltre le due ore nella fascia a rischio, assicurandosi del suo consumo in tempi brevi o eventualmente riportandolo rapidamente oltre i 60°C o al di sotto dei 4°C. Gli alimenti pronti possono essere conservati a bagnomaria o in contenitori termici, avendo cura di effettuare verifiche periodiche della temperatura di conservazione (almeno 60°C).

PROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI

Tutti gli alimenti devono essere sempre protetti da possibili contaminazioni esterne (microrganismi, parassiti, corpi estranei, ecc.) pertanto devono essere conservati in confezioni singole o in vetrine richiudibili.

I rischi maggiori si possono verificare nei self service con accesso diretto ai piatti pronti da parte dei clienti, con eventuali contaminazioni dovute alla manipolazione degli utilizzatori.

L’eventuale esposizione all’esterno di prodotti alimentari non protetti, per esempio frutta e verdura, deve garantire la protezione da contaminazioni (gas di scarico, agenti atmosferici, infestanti, ecc.).

10. SOMMINISTRAZIONE

LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE RISULTA DELICATA IN QUANTO E’ L’ULTIMO PASSAGGIO PRIMA DEL CONSUMO DELL’ALIMENTO CHE NON SUBISCE QUINDI ULTERIORI TRASFORMAZIONI

In questa fase i pericoli sono rappresentati da contaminazioni derivanti, per esempio, dal mancato rispetto delle procedure di sanificazione delle stoviglie, per cui vengono utilizzati cucchiai, forchette e coltelli non perfettamente puliti, con residui di cibo, ecc. Fare sempre attenzione quando vengono posizionate le stoviglie negli appositi contenitori e verificare periodicamente la pulizia e la corretta funzionalità delle attrezzature (lavastoviglie).

E’ importante che anche il personale addetto alla somministrazione utilizzi i guanti, la cuffietta e, se necessario, la mascherina. Inoltre, non deve essere adibito alla somministrazione il personale che presenta tagli, ferite, escoriazioni, foruncoli in parti del corpo che possono venire in contatto con l’alimento.

Sarebbe inoltre da preferire la separazione del personale sulla base delle mansioni: **GLI ADDETTI AL REPARTO DEGLI ALIMENTI CRUDI NON DOVREBBERO SOMMINISTRARE ANCHE ALIMENTI COTTI**, in quanto possono essere essi stessi veicolo di microrganismi.

11. TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

IL TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI, SE NON ESEGUITO CORRETTAMENTE, RAPPRESENTA UNA FASE CRITICA, IN QUANTO PUÒ CONSENTIRE LO SVILUPPO DI MICRORGANISMI.
MANTENIMENTO A CALDO/A FREDDO.

Sia gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione (per esempio carni fresche), sia quelli da mantenere ad alte temperature (per esempio piatti pronti da somministrare caldi) possono rappresentare un rischio per il consumatore finale. Nel caso del trasporto, valgono le stesse considerazioni fatte per la conservazione dei prodotti a caldo e a freddo

Sostanze alimentari congelate/surgelate	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	+3°C
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	
carni macinate e preparazioni di carni	-18°C	///

Reg 852/2004 e Reg 853/2004, DPR 327/80

Sostanze alimentari refrigerate	Temperature durante il trasporto
Latte pastorizzato in confezioni	T° indicata dal produttore
panna o crema di latte, ricotta	T° indicata dal produttore
Prodotti lattiero caseari (*yogurt e altri latti fermentati, formaggi freschi,*)	T° indicata dal produttore
Burro	T° indicata dal produttore
Prodotti della pesca freschi da trasportare sempre in ghiaccio	Temperatura del ghiaccio fondente
Carni	da -1°C a +7°C

Pollame e conigli	**da -1°C a +4°C**
Frattaglie	**da -1°C a +3°C**
Selvaggina	**da -1°C a +3°C**
Molluschi eduli lamellibranchi	**Devo essere vivi e vitali**

Reg.853/2004 ,Reg. 852/2004 e Note ministeriali del 29.10.2009 prot. 31146 e del 23.11.2009 prot. 33586

Durante la fase di trasporto, si dovrà quindi evitare di mantenere gli alimenti nella "finestra" di temperature che può consentire lo sviluppo microbico. A tal fine si dovranno rispettare le modalità di trasporto con contenitori coibentati, frigoriferi portatili con piastre eutettiche ecc. nel caso di alimenti da conservare a temperature inferiori a 4 °C; con contenitori coibentati in grado di mantenere alte temperature (almeno 60°C) nel caso di prodotti che devono essere trasportati con "legame caldo".

E' inoltre importante controllare regolarmente le temperature dei prodotti in viaggio, utilizzando appositi termometri o posizionando termometri di minima e massima all'interno dei contenitori per il trasporto.

PROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI

Un altro rischio durante il trasporto è la possibile contaminazione dei prodotti. Gli alimenti devono essere confezionati o racchiusi in involucri che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altri cibi. In particolare vanno evitati i contatti tra cibi crudi (ortofrutta, carni crude) e cibi pronti al consumo che, se contaminati, non riescono a inattivare i microrganismi non subendo più alcun trattamento termico prima del consumo.

12.RIORDINO DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

RACCOLTA DEI RIFIUTI: negli ambienti di lavorazione devono essere a disposizione contenitori differenziati per la raccolta delle varie tipologie di rifiuti. Tali contenitori dovrebbero essere collocati in appositi locali, ben identificati e con apertura a pedale.

Se i contenitori sono presenti nei locali di lavorazione, devono essere regolarmente svuotati e sanificati prima di essere riposti negli stessi locali. Gli operatori devono lavarsi accuratamente le mani dopo aver toccato i rifiuti e i loro contenitori.

Per lo **SMALTIMENTO** devono essere utilizzati diversi contenitori, a seconda della tipologia di rifiuto.

TIPOLOGIA DI RIFIUTI

- **MATERIALE ORGANICO**: Comprende rifiuti di cucina e ristorazione come lische di pesce, avanzi di carne, resti di vegetali ecc. I sottoprodotti di origine animale (ossi, grasso, ecc.) prodotti nelle macellerie devono essere smaltiti mediante ditte autorizzate, secondo la normativa vigente, vedi scheda tematica di approfondimento.

- **IMBALLAGGI**: comprendono tutti i contenitori di alimenti (vaschette in plastica, barattoli in latta, sacchi di carta, ecc.). Nel caso di imballaggi di cartone contenenti materie prime, questi devono essere rimossi prima di accedere ai locali di lavorazione.

- **OLI ESAUSTI DI FRITTURA** devono essere conferiti in centri di raccolta degli oli esausti, non devono quindi essere smaltiti attraverso il lavandino.

Nel caso sia necessario stoccare i rifiuti prima dello smaltimento, i contenitori dei rifiuti di qualsiasi tipologia devono essere chiaramente identificati e lasciati chiusi, per evitare di attirare animali infestanti.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTIE DELLE ATTREZZATURE

Al termine di ogni giornata lavorativa i locali di lavorazione e gli strumenti utilizzati devono essere adeguatamente puliti e sanificati. In particolare tutte le attrezzature come stoviglie, tavoli, taglieri, impastatrici, ecc. devono essere pulite a fondo con appositi detergenti e in seguito disinfettati.

Le parti dei locali di lavorazione che non vengono in contatto con gli alimenti, come per esempio pareti e pavimenti, devono essere almeno ben pulite, senza macchie o residui delle lavorazioni. Alcune apparecchiature richiedono pulizie più frequenti, non solo a fine giornata, soprattutto se sono previste lavorazioni diverse su una stessa macchina (ad esempio per la produzione di gelato ,che può contenere allergeni ,utilizzando la stessa macchina).

Il personale addetto alle pulizie dovrebbe avere a disposizione un **"PIANO DI SANIFICAZIONE"** in cui siano indicate le modalità di pulizia, i prodotti da utilizzare e le concentrazioni di utilizzo, la frequenza delle pulizie, le modalità di conservazione dei prodotti per la pulizia, le responsabilità.

13. ATTIVITÀ DI FINE GIORNATA

Alla fine dell'attività lavorativa:

1. **DATA SCADENZA /TMC:** verificare che siano tolti dagli scaffali/vendita i prodotti con DATA SCADENZA/TMC superati.

2. Gli alimenti **rimossi dalla vendita** devono essere smaltiti o **segregati** e identificati correttamente se da restituire ai fornitori/smaltimento.

3. **ALIMENTI CONSERVATI NEI FRIGORIFERI/ PROTETTI**: tutti i prodotti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) devono essere adeguatamente protetti (es. da contenitori o sacchetti chiusi), avendo cura che gli alimenti "puliti" siano posizionati sui ripiani superiori rispetto a quelli sporchi o in un frigorifero dedicato. Non deve essere lasciato esposto nessun alimento non confezionato .

4. **RIFIUTI**: devono essere stati rimossi e i loro contenitori sanificati. Valutare le condizioni dei porta rifiuti, che devono essere stati accuratamente svuotati, puliti e sanificati e posizionati nuovi sacchetti per la raccolta dei rifiuti.

5. deve essere fatta la valutazione e **REGISTRAZIONE** delle **NON CONFORMITÀ (NC)** eventualmente riscontrate durante la lavorazione.

Una NC rappresenta una situazione che si discosta dalle normali situazioni di lavorazione.

Esempi di NC possono essere:

- **ROTTURA DI UN IMBALLO** durante il ricevimento o la consegna di un prodotto
- **MANCATO FUNZIONAMENTO** di un frigorifero durante la notte
- **PRESENZ A DI PRODOTTI SCADUTI**
- **PRESENZA DI INFESTANTI**
- **ESITI DI ANALISI SU ALIMENTI E/O AMBIENTE NON SODDISFACENTI**

Queste e altre situazioni che si possono verificare quotidianamente devono essere evidenziate e risolte. E' importante inoltre tenerne traccia**, compilando la scheda di NON CONFORMITA'**, per ricordare cosa è avvenuto, quali sono state le modalità di risoluzione del problema e i provvedimenti presi.

14.FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale deputato alla manipolazione degli alimenti deve essere adeguatamente formato rispetto al tipo di lavoro svolto.
Il responsabile dell'attività è tenuto in ogni caso a valutare la formazione del personale, valutandone i comportamenti nel corso dell'attività lavorativa.
Comportamenti inadeguati dovranno essere corretti con ulteriori interventi di formazione o informazione (tutti documentati).
La formazione può essere realizzata:
- attraverso incontri di formazione e informazione interni. In questo caso è necessario che sia redatta una documentazione che descriva: data di realizzazione dell'iniziativa, l'elenco dei partecipanti all'iniziativa (con firma comprovante la presenza), gli argomenti trattati e gli esiti delle valutazione del livello di formazione conseguito (es.: attraverso questionari di verifica o prove pratiche) ;
- attraverso corsi di formazione realizzati da aziende esterne, la cui frequenza viene certificata con il rilascio di un attestato di partecipazione (ed eventuale altra documentazione rilasciata dall'ente).

Glossario

- **ALLERGENE**: una proteina o un composto che provoca una reazione avversa in un segmento della popolazione.
- **BUONE PRATICHE DI IGIENE**: insieme di requisiti strutturali e di norme comportamentali per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare.
- **CATENA DEL FREDDO**: il mantenimento dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati a una temperatura di conservazione costante, e comunque inferiore rispettivamente ai +4°C, -18 °C e, lungo tutto il percorso dalla produzione alla vendita.
- **CONTAMINAZIONE CROCIATA**: il passaggio diretto o indiretto di microbi patogeni (che causano malattie) da alimenti contaminati (solitamente crudi) ad altri alimenti.
- **DETERSIONE**: rimozione dello sporco organico e inorganico attraverso l'uso di procedimenti fisici e/o prodotti chimici.
- **DISINFESTAZIONE**: insieme di mezzi e attività per la prevenzione, riduzione ed eliminazione degli animali infestanti (per esempio: roditori, insetti volanti, insetti striscianti e altri animali indesiderati).
- **DISINFEZIONE**: la riduzione, per mezzo di agenti chimici e/o metodi fisici, del numero di microrganismi nell'ambiente, sino a un livello tale da non compromettere la sicurezza o l'idoneità dell'alimento.
- **LEGAME CALDO**: mantenimento costante degli alimenti da consumarsi caldi, dalla produzione alla somministrazione, a una temperatura non inferiore a 65°C.
- **MICRORGANISMO (O MICROBO) PATOGENO**: agente biologico capace di causare malattie alimentari (intossicazioni o tossinfezioni alimentari).
- **PULIZIA**: la rimozione dello sporco visibile (terra, residui di cibo, sporcizia, grasso o altro materiale indesiderabile).
- **PUNTO DI FUMO**: la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a decomporsi (idrolizzarsi) alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. È così detto in quanto il grasso inizia a sviluppare fumo, fastidioso per inalazione e per gli occhi, proprio a causa del contenuto in acroleina.
- **SANIFICAZIONE**: combinazione delle attività di detersione e disinfezione.

PARTE SECONDA : SCHEDE DI APPROFONDIMENTOTEMATICO

1. **GESTIONE ALLERGENI**
2. **VERIFICA DI AMBIENTI E ATTREZZATURE**
3. **CONGELAMENTO**
4. **SCONGELAMENTO**
5. **VERIFICA DEGLI INFESTANTI**
6. **VERIFICA DEL PERSONALE**
7. **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
8. **ETICHETTATURA**
9. **FORMAZIONE DEL PERSONALE**
10. **GESTIONE IMBALLAGGI**
11. **LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE**
12. **LAVORAZIONE A CALDO**
13. **POTABILITÀ DELL'ACQUA**
14. **GESTIONE DEI PROBLEMI /NON CONFORMITA'**
15. **VERIFICA DELLA PULIZIA**
16. **RINTRACCIABILITÀ, RITIRO E RICHIAMO**
17. **VERIFICA DEGLI INGRESSI DEL PERSONALE INTERNO E ESTERNO E DEGLI SPOGLIATOI**
18. **SCELTA DEI FORNITORI**
19. **ANALISI SU ALIMENTI E AMBIENTI DI LAVORO**
20. **MACELLERIA – ETICHETTATURA CARNI BOVINE**
21. **MACELLERIA – SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**
22. **MOLLUSCHI E PRODOTTI DELLA PESCA**

1.GESTIONE ALLERGENI

GLI ALLERGENI SONO PROTEINE O COMPOSTI CHE POSSONO DETERMINARE UNA REAZIONE AVVERSA (A ESEMPIO ASMA, ORTICARIA, ECC .) IN ALCUNE PERSONE.

LA REAZIONE E' DOSE INDIPENDENTE CIOÈ ANCHE UNA PICCOLISSIMA QUANTITÀ E' IN GRADO DI PROVOCARE LA SINTOMATOLOGIA ALLERGICA.

E' IMPORTANTE SAPERE QUALI SONO GLI ALLERGENI UTILIZZATI PERCHE' ALCUNI POSSONO PROVOCARE REAZIONI ANCHE MOLTO GRAVI IN SOGG ETTI ALLERGICI.

IL PROBLEMA SI PREVIENE:

- conoscendo quali sono;
- evitando le contaminazioni;
- dichiarando (a esempio nel menù) dove sono presenti;

Cosa e come fare	*Perché*
Fare attenzione nella somministrazione dei piatti controllando tutti gli ingredienti utilizzati, anche nella preparazione di eventuali salse o condimenti	*Anche piccole quantità possono provocare gravi reazioni*
Conservare sempre una copia dell'elenco ingredienti utilizzati nella preparazione di un piatto e attenersi scrupolosamente alle ricette	*Non sempre è possibile ricordare tutti gli ingredienti e la lista può essere utile per non dimenticare alcuni componenti*
Nel preparare piatti "ingrediente", (semilavorati) ricordarsi di pulire accuratamente tutte le superfici, la strumentazione e lavarsi le mani	*Anche residui molto piccoli di alimenti contenenti allergeni possono scatenare una grave reazione in persone sensibili*
Specificare nel menù quali alimenti contengono allergeni (sesamo, noci, latte, uova, ecc.) in un elenco unico o distinto per prodotto.	*Questo consente alle persone allergiche di identificare gli alimenti che non possono mangiare*

ALLERGENI PIU' COMUNI

Allergene	*Note*
ARACHIDI	*Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro*
FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.)	*Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane*
UOVA	*Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)*

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	*Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte*
LATTE E L ATTICINI	*Vanno evitati gli alimenti contenenti yoghurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere).*
SESAMO	*Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca*
SOIA	*E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)*
PESCE E MOLLUSCHI	*Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche*
SENAPE	*Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)*
SEDANO	*Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate*
ANIDRIDE SOLFOROSA	*Ampiamente utilizzata per conservare cibi , vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni*
LUPINI e prodotti a base di lupini	*Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia.*
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	*Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc*

2.VERIFICA DI AMBIENTI E ATTREZZATURE

IL CONTROLLO DELLE ATTREZZATURE E DEGLI STRUMENTI CHE VERRANNO UTILIZZATI E' INDISPENSABILE PER EVITARE INUTILI RISCHI E CONTAMINAZIONI DI TIPO FISICO (SCHEGGE, FRAMMENTI, ECC.) O MICROBIOLOGICO (ATTREZZATURE NON SANIFICABILI).

Cosa e come fare	*Perché*
Controllare i locali per individuare danni strutturali (crepe sui muri, intonaco scrostato, piastrelle rotte…)	*I danni strutturali possono compromettere la sicurezza degli alimenti, in quanto possono cadere polveri o piccole parti di muro e possono ostacolare la corretta sanificazione degli ambienti*
Controllare ed eventualmente Eliminare utensili danneggiati, scheggiati o rotti.	*Gli utensili rotti possono perdere piccole parti durante la lavorazione degli alimenti, inoltre possono risultare di difficile pulizia*
Controllare i frigoriferi, i congelatori e i termometri per il monitoraggio delle temperature	*Temperature non corrette possono permettere la proliferazione batterica e incidere anche sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti mal conservati. Ricordarsi inoltre di sottoporre queste attrezzature a regolare manutenzione.*
Controllare i termometri a sonda e verificarne la taratura	*Termometri non tarati non garantiscono una misura affidabile della temperatura*

3. CONGELAMENTO

IL CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI RAPPRESENTA UN PUNTO CRITICO PER LA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DELLE PRODUZIONI.

Cosa e come fare	*Perché*
I prodotti da congelare devono essere posti in sacchetti chiusi e correttamente etichettati. L'etichetta deve riportare nome del prodotto, data di preparazione, data di congelamento, se del caso data di scadenza/tmc, temperatura di conservazione (vedi DDG 3742 del 30.04.2013)	*Etichette non complete possono portare al consumo dell'alimento oltre la data di scadenza/tmc, ad una non corretta conservazione del prodotto*
Il congelamento deve essere effettuato nel più breve tempo possibile mediante abbattitori di temperatura o suddividendo l'alimento in piccole porzioni	*Modalità di congelamento o non adeguate possono compromettere la integrità dei cibi e permettere la sopravvivenza microbica*
Gli alimenti devono riportare l'indicazione di prodotto congelato	*Tale informazione è obbligatoria, fatto salvo il caso in cui si sia proceduto ,conformemente alle indicazioni della DDG 3742 del 30.04.2013 ,al congelamento dei prodotti della pesca ai fini di bonifica*

4.SCONGELAMENTO

LO SCONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI RAPPRESENTA UN PUNTO CRITICO PER LA SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DELLE PRODUZIONI.

Cosa e come fare	*Perché*
Lo scongelamento può essere fatto in modo molto rapido per piccole pezzature	*Con forno a microonde o con immersione in acqua di alimenti confezionati*
Lo scongelamento può essere fatto in modo molto lento per grandi pezzature	*Trasferimento dell'alimento in frigorifero uno o due giorni prima dell'utilizzo, a seconda della pezzatura*
Non effettuare mai lo scongelamento a temperatura ambiente	*I lunghi tempi di scongelamento permettono la proliferazione batterica*
Scongelamento in fase di cottura	*Attenzione a monitorare la temperatura interna del prodotto al fine di assicurare il rispetto delle condizioni di cottura idonee all'effettivo "risanamento" del prodotto*

5.VERIFICA DEGLI INFESTANTI

UN EFFICACE CONTROLLO DEGLI INFESTANTI E' ESSENZIALE PER EVITARNE L'INGRESSO NEI LOCALI E PER IMPEDIRE LA TRASMISSIONE DI PATOGENI.

Cosa e come fare	*Perché*
Controllare regolarmente gli ambienti di lavorazione per valutare la presenza di segni di infestanti (tracce di roditori, escrementi, parti rosicchiate, mucchietti di sabbia, ragnatele, presenza di mosche o insetti…). Controllare le superfici di lavoro, gli angoli dei locali, i pavimenti	*Gli infestanti possono essere veicolo di batteri pericolosi per l'uomo e per gli alimenti*
Controllare sempre le merci in arrivo, soprattutto quelle che stanno a temperatura ambiente, segnalando la presenza di insetti negli imballi, parti rosicchiate, segni di escrementi	*Gli imballi possono essere veicolo di infestanti (topi, scarafaggi, blatte…)*
Mantenere in ordine gli ambienti esterni all'azienda (non accumulare rifiuti e imballaggi, tagliare regolarmente l'erba, controllare la corretta chiusura dei cestini per i rifiuti…)	*I resti alimentari e le erbe alte possono essere fonte di cibo e di rifugio per gli infestanti*
Eseguire regolarmente il controllo degli infestanti o direttamente o mediante una ditta di disinfestazione	*Saltare un intervento di disinfestazione può riportare la situazione al punto di partenza*
Non lasciare esche, trappole o prodotti per il controllo degli infestanti vicino agli alimenti. Evitare l'uso di esche con veleno nei locali in cui vengono lavorati, stoccati , somministrati alimenti.	*Sono prodotti molto pericolosi e velenosi anche per l'uomo*
Eseguire periodicamente la manutenzione di edifici, controllare gli ingressi e le aperture verso l'esterno	*Per prevenire l'ingresso degli animali infestanti*

SULLE TRACCE DEGLI INFESTANTI...

Gli infestanti...		*...E i loro segni!*
Roditori		*Piccole impronte sulla polvere, buchi in muri e porte, nidi, merce o imballi rosicchiati, segni di unto o macchie sugli imballi.*
insetti volanti	mosche	*Corpi di insetti, insetti vivi, escrementi (piccoli schizzi sulle superfici), ragnatele, nidi, ronzii, vermi e larve*
	farfalle	*Insetti in movimento, soprattutto sui cibi secchi, piccoli vermi .*
insetti STRISCIANTI	scarafaggi	*Uova, peli, goccioline, gli insetti stessi.*
	formiche	*Piccoli mucchietti di sabbia o terriccio, gli insetti stessi, formiche volanti nei giorni caldi.*
ALTRO: uccelli, cani e gatti		*Penne, gocce, nidi, rumore, gli uccelli stessi.*

6.VERIFICA DEL PERSONALE

E' IMPORTANTE CHE TUTTI GLI OPERATORI ADOTTINO BUONE PRATICHE DI IGIENE PERSONALE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI BATTERICHE.

Cosa e come fare	*Perché*
Utilizzare abiti puliti, usati esclusivamente per le attività	*Gli abiti utilizzati per più attività possono veicolare microrganismi potenzialmente patogeni*
Legare i capelli ed utilizzare un copricapo durante la preparazione dei cibi	*I capelli possono cadere negli alimenti*
Non utilizzare gioielli o orologi durante la preparazione degli alimenti	*Questi oggetti sono veicolo di sporco e possono cadere negli alimenti inoltre non consentono il corretto lavaggio delle mani*
Avere sempre mani curate e unghie corte e pulite	*Lo sporco viene frequentemente veicolato dalle mani*
Non toccarsi i capelli, fumare o mangiare ne masticare chewing gum durante la preparazione degli alimenti	*Queste attività possono veicolare lo sporco, la cenere, le sigarette e i chewing gum possono cadere negli alimenti*

Lavarsi frequentemente le mani, soprattutto dopo una pausa, dopo aver toccato carni crude o uova e prima di toccare alimenti pronti al consumo	*Le contaminazioni crociate (alimenti crudi/cotti) sono uno dei pericoli maggiori*
Asciugarsi le mani con carta a perdere evitando materiali come stracci riutilizzabili	*La carta usa e getta rappresenta uno tra i sistemi più sicuri per asciugare le mani in quanto evita possibili contaminazioni*
Il personale deve avvisare immediatamente i superiori nel caso di malattia, diarrea o vomito. Nel caso di tagli o ferite queste devono essere adeguatamente protette con materiale impermeabile e possibilmente colorato	*I batteri possono essere veicolati agli alimenti dal personale affetto da patologie o da ferite aperte*

7.CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

LA CORRETTA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME CONTRIBUISCE A GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE

Cosa e come fare	***Perché***
Conservare le materie prime secondo quanto riportato in etichetta	*Temperature di conservazione non idonee possono compromettere la salubrità degli alimenti*
Conservare gli alimenti refrigerati/congelati nelle confezioni originali integre e comprensive di etichetta o in contenitori chiusi	*Confezioni danneggiate possono permettere l'ingresso di microrganismi patogeni. Merci non correttamente etichettate possono essere utilizzate oltre la data di scadenza o mantenute ad una temperatura non corretta*
Controllare periodicamente la scadenza dei prodotti conservati	*Per evitare di dover scartare prodotti scaduti*
Conservare anche i prodotti non deperibili secondo quanto riportato in etichetta	*Un abuso termico può alterare le caratteristiche dei prodotti che devono essere conservati in luogo fresco*
Controllare regolarmente i locali di stoccaggio	*Un controllo periodico permette di segnalare tempestivamente la presenza di infestanti, sporcizia, alimenti deteriorati, scaduti o prossimi alla data di scadenza*
Pulire e sbrinare regolarmente frigoriferi e congelatori	*Una manutenzione regolare garantisce un corretto funzionamento degli apparecchi ed evita la formazione di muffe*
Rispettare il corretto immagazzinamento: le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata	*E' importante disporre i prodotti in modo da utilizzare prima quelli con scadenza più ravvicinata così da non avere giacenze inutilizzate e scadute*

8.ETICHETTATURA

LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI FORNISCONO IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE, LA DATA DI SCADENZA E LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE.

Cosa e come fare	*Perché*
Non eliminare l'etichetta dei prodotti confezionati fino a quando l'alimento è utilizzabile	*Le informazioni contenute possono essere molto importanti (temperatura di conservazione, lotto ecc)*
Gli alimenti confezionati presso lo stabilimento devono riportare le indicazioni minime previste dal D.lgs 109/92	*E' importante garantire la tracciabilità del prodotto (ai sensi del Regolamento CE 178/2002) e valutarne le condizioni di conservazione, la data di scadenza ecc.*

INDICAZIONI MINIME PREVISTE PER LEGGE PER PRODOTTI CONFEZIONATI (MATERIE PRIME)

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente;
- la quantità netta o la quantità nominale;
- il Termine Minimo di Conservazione o la Data di S cadenza, a seconda della deperibilità del prodotto;
- il nome o la ragione sociale del fabbricante o del confezionatore o del Responsabile commerciale);
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento;
- il lotto;
- le modalità di conservazione (congelato, refrigerato, temperatura ambiente);
- le istruzioni per l'uso (da consumarsi previa cottura, da conservare al fresco dopo l'apertura ecc.);
- l'eventuale presenza di allergeni.

9.FORMAZIONE DEL PERSONALE

IL PERSONALE DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE FORMATO PER LE ATTIVITÀ CHE DEVE SVOLGERE

Cosa e come fare	*Perché*
E' importante formare il personale e effettuare regolari supervisioni su chi manipola gli alimenti	*A volte procedure non correttamente applicate possono comportare alterazioni degli alimenti e l'esposizione dei consumatori a rischi inaccettabili*
Se vengono fatti incontri di formazione raccogliere le firme dei partecipanti	*L'attestazione della presenza attesta che il personale ha ricevuto istruzioni su quell'argomento*
Sarebbe utile valutare la formazione ricevuta mediante test, questionari, domande o prove pratiche o con verifica in campo dell'adozione di	*Spesso "sembra" di aver capito ma le procedure vengono poi applicate in maniera non corretta*

comportamenti corretti	
Fare dei controlli sulla corretta applicazione delle procedure al termine della giornata lavorativa	*In caso di errori, spiegare la procedura corretta il giorno stesso*

10.GESTIONE IMBALLAGGI

I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE GESTITI CON CURA PERCHÉ POSSONO ESSERE FONTE DI CONTAMINAZIONE PER GLI ALIMENTI

Cosa e come fare	*Perché*
Il personale deve essere adeguatamente formato sull'uso degli imballaggi	*Ci possono essere particolari tipologie di imballaggi che non possono venire a contatto con alcuni alimenti*
Conservare la scheda tecnica relativa alla composizione degli imballaggi utilizzati	*Ci possono essere dei componenti che causano allergie o intolleranze, vedi scheda tecnica "Gestione allergeni"*
Gli imballaggi devono essere tenuti in luoghi puliti e idonei alla conservazione di tali materiali	*Anche gli imballaggi possono essere fonte di contaminazione*

11.LAVORAZIONE/TRASFORMAZIONE

IL PERSONALE DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE FORMATO PER LE ATTIVITA' CHE DEVE SVOLGERE

Cosa e come fare	*Perché*
Mantenere separati prodotti crudi e prodotti cotti	*I microrganismi patogeni si possono trasferire tra i vari alimenti e possono contaminare prodotti che non subiranno altri trattamenti prima del consumo*
Alimenti sporchi e puliti vanno lavorati in momenti diversi della giornata o in locali diversi	*Bisogna evitare la cross contaminazione*
Utilizzare strumenti diversi per lavorare alimenti sporchi e puliti	*Evitare cross contaminazioni*
Lavare e disinfettare spesso le mani tra una lavorazione sporca e una pulita	*L'operatore può veicolare microrganismi patogeni da alimenti/superfici sporche ad altre pulite*
Identificare chiaramente i locali per lavorazioni pulite e sporche	*La separazione delle due lavorazioni impedisce contaminazioni*
Utilizzare strumenti di colore diverso per le diverse stanze (es. blu per	*La separazione per colori ha visibilità immediata e riduce errori o sbagli*

sporco, rosso per pulito) *I contenitori per i rifiuti devono essere in numero adeguato, non apribili manualmente*	*L'apertura a pedale riduce il rischio di contaminazione delle mani.*
I contenitori per i rifiuti devono essere puliti e disinfettati dopo lo svuotamento; non devono esserci rifiuti all'esterno	*Non ci devono essere rifiuti al di fuori del contenitore per evitare sporcizia e infestanti.*

12.LAVORAZIONE A CALDO

LA CORRETTA LAVORAZIONE "A CALDO" PERMETTE DI ABBATTERE SENSIBILMENTE LA CARICA MICROBICA DEGLI ALIMENTI, IN QUANTO LE ALTE TEMPERATURE INATTIVANO LA MAGGIOR PARTE DEI MICRORGANISMI PATOGENI

Cosa e come fare	*Perché*
Cuocere gli alimenti secondo tempi e temperature previsti	*Cotture non adeguate o ridotte possono permettere la sopravvivenza dei microrganismi*
Misurare la temperatura a cuore del prodotto	*Se la temperatura prevista non viene raggiunta a cuore del prodotto è possibile che non tutta la flora microbica sia stata inattivata*
I termometri utilizzati devono essere adeguatamente puliti e sanificati prima e dopo l'uso	*Possono essere veicolo di microrganismi patogeni*
Utilizzare gli oli per un numero limitato di fritture	*Utilizzi prolungati sono dannosi per lo sviluppo di sostanze tossiche*
Fare attenzione al punto di fumo e utilizzare oli adatti alla frittura	*Il punto di fumo è la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a decomporsi (idrolizzarsi) alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. Si può osservare quando si inizia a vedere del fumo. Privilegiare nella cottura degli alimenti grassi ad alta temperatura di punto di fumo (ad es olio di oliva, olio di arachide, ecc.)*

13.POTABILITA' DELL'ACQUA

LA POTABILITÀ DELL'ACQUA È UN REQUISITO FONDAMENTALE NEI LOCALI CHE PRODUCONO O SOMMINISTRANO ALIMENTI

Cosa e come fare	*Perché*
Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato alle necessità e deve garantire che gli alimenti non vengano contaminati	*L'acqua può rappresentare una fonte di contaminazione degli alimenti*
Il ghiaccio eventualmente prodotto non deve essere veicolo di patogeni e deve essere conservato in modo da evitare possibili contaminazioni	*Il ghiaccio può rappresentare una fonte di contaminazione degli alimenti, pertanto deve essere prodotto a partire da acqua potabile*
Sono necessarie verifiche periodiche sulla potabilità dell'acqua e sull'idoneità dell'impianto di distribuzione	*Nel caso di approvvigionamento da acquedotto pubblico : occorre attestare che l'acqua utilizzata per la produzione o il lavaggio sia esente da contaminazioni*
In caso di utilizzo di pozzi privati per l'approvvigionamento di acqua è importante avere l'autorizzazione all'utilizzo rilasciata dalla Provincia e giudizio di potabilità dell'acqua rilasciata da ASL	*E' importante controllare regolarmente la potabilità di questo tipo di acqua*
Alcuni ristoranti ed esercizi pubblici somministrano acqua potabile non preconfezionata	*E' necessario riportare la specifica denominazione di vendita come richiesto dal D. Lgs. 109 /1992 e s.m.i.*

14.GESTIONE DEI PROBLEMI/NON CONFORMITA'

BISOGNA GESTIRE SECONDO UNA PROCEDURA CODIFICATA QUALSIASI PROBLEMA CHE SI VERIFICA DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA.

Cosa e come fare	*Perché*
E' importante riuscire a riconoscere qualsiasi situazione difforme da quanto atteso e programmato (rottura di un frigorifero, materia prima scaduta, scheggia di legno nell'impasto ecc.)	*Bisogna intervenire prima possibile per limitare i danni*

In caso di Non Conformità (NC) è importante avvisare un superiore o un Responsabile	*Il Responsabile dovrebbe essere in grado di prendere immediatamente la decisione corretta per evitare ulteriori problemi (blocco della produzione, riparazione strumento ecc)*
Dopo la risoluzione del problema è importante analizzare le cause che hanno portato al problema	*E' importante eliminare la causa in modo da evitare che si ripresenti*
E' necessario tenere traccia scritta delle NC che si sono verificate e della loro risoluzione	*Può essere utile nel caso si dovesse ripresentare lo stesso problema*
Identificare e segregare il prodotto non conforme	*Per evitare che venga Utilizzato*

15.VERIFICA DELLA PULIZIA

UN EFFICACE PULIZIA È ESSENZIALE PER ELIMINARE BATTERI PERICOLOSI ED IMPEDIRNE LA DIFFUSIONE.

Cosa e come fare	*Perché*
Prima di iniziare l'attività lavorativa controllare che le superfici di lavoro siano state pulite e , se del caso, sanificate	*Le superfici non pulite presentano un'elevata carica microbica che può essere trasferita agli alimenti in lavorazione*
Controllare che non siano presenti sui piani di lavoro attrezzature non pulite o con residui di lavorazione (impastatrice, tagliere, coltelli, affettatrice…)	*Gli utensili e le attrezzature sporche possono veicolare germi pericolosi sugli alimenti in lavorazione*
Le operazioni di pulizia devono essere adeguate agli ambienti e va evitata la nebulizzazione o la dispersione di aerosol	*La nebulizzazione può favorire la ricontaminazione degli ambienti*
Prima della detersione è opportuno togliere lo sporco visibile	*Questa operazione permette ai detergenti di agire efficacemente*
Assicurarsi di utilizzare i prodotti secondo le istruzioni della casa produttrice, vedi parte terza "**DOCUMENTI E REGISTRAZIONE ATTIVITÀ**"	*I prodotti agiscono efficacemente se utilizzati alla giusta concentrazione, per il tempo giusto e nel rispetto delle modalità di applicazione e risciacquo.*

16.RINTRACCIABILITÀ, RITIRO E RICHIAMO

E' RESPONSABILITA' DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE GARANTIRE LA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI CHE PRODUCE O COMMERCIALIZZA ED E' SUO COMPITO EFFETTUARNE IN RITIRO/RICHIAMO SE NECESSARIO.

Cosa e come fare	*Perché*
La rintracciabilità degli alimenti deve rientrare nel piano di autocontrollo. La rintracciabilità interna non è obbligatoria salvo i casi previsti dalla legge (carni bovine, pesce, OGM)	*E' responsabilità dell'OSA garantire la rintracciabilità, cioè l'identificazione dei fornitori e dei clienti diversi dal consumatore finale*
Tutti gli alimenti prodotti devono essere correttamente etichettati e deve esserne garantita la rintracciabilità in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.	*La rintracciabilità deve riguardare non solo l'alimento, ma anche il materiale che viene a contatto con gli alimenti (materiale di confezionamento, stoviglie, i gas del sottovuoto ecc.)*
Nel caso di alimenti non conformi (presenza di patogeni, materie prime avariate, ecc.) il fornitore dispone il ritiro dei prodotti consegnati e, in casi di particolare gravità, anche il richiamo dei prodotti già acquistati dal consumatore finale	*L'OSA ha l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti non conformi al fine della tutela della salute.*
Tenere un elenco sempre aggiornato dei fornitori e degli eventuali clienti diversi dai consumatori finali	*Nelle emergenze e con tempi stretti è sempre meglio avere la documentazione già a disposizione*

17.VERIFICA DEGLI INGRESSI DEL PERSONALE INTERNO E ESTERNO E DEGLI SPOGLIATOI

UNA CORRETTA ORGANIZZAZIONE DEGLI INGRESSI DEL PERSONALE E DEGLI ESTERNI È ALLA BASE DI TUTTE LE PROCEDURE.

Cosa e come fare	*Perché*
Assicurarsi che il personale abbia dei locali separati adibiti al cambio degli abiti e armadietti separati per gli abiti da lavoro rispetto a quelli personali.	*Gli abiti personali possono veicolare sostanze indesiderate sugli abiti da lavoro*
Gli abiti da lavoro utilizzati devono essere sempre puliti prima di essere riutilizzati	*La non corretta pulizia costituisce una fonte di contaminazione batterica*

Il percorso dallo spogliatoio verso gli ambienti di lavoro deve essere fatto con abiti puliti e non bisogna frequentare ambienti contaminati con abiti puliti	*Il corretto utilizzo degli abiti tutela dalle contaminazioni crociate*
Il personale esterno deve avere accesso allo stabilimento solo se autorizzato e preferibilmente accompagnato	*Chiunque può veicolare con gli indumenti o le scarpe microrganismi che possono contaminare gli alimenti in lavorazione*
E' necessario che gli eventuali visitatori esterni indossino camici, copricapo, soprascarpe e ,se del caso, mascherine monouso fornite dalla ditta	*Gli indumenti usa e getta forniscono una barriera alla possibile contaminazione degli ambienti di lavoro e delle materie prime da parte di personale esterno.*
Gli indumenti utilizzati dal personale esterno devono essere eliminati dopo l'uso	*Gli indumenti monouso non vanno mai riutilizzati per evitare contaminazioni*

18.SCELTA DEI FORNITORI

LA SCELTA DEI FORNITORI RAPPRESENTA UN PUNTO CRITICO PERCHÉ LE MATERIE PRIME FORNITE POSSONO INFLUIRE SULLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI.

Cosa e come fare	*Perché*
Fare un'attenta valutazione dei fornitori per produzione e trasporto delle materie prime	*E' possibile tutelarsi da rischi non direttamente controllabili*
Controllare le materie prime all'arrivo e segnalare subito eventuali Non Conformità, respingendo la merce se del caso	*E' importante non utilizzare materie prime non idonee, mantenute a temperature non corrette, in imballaggi non integri perché possono veicolo di patogeni*
Il susseguirsi di Non Conformità relative ad un fornitore può comportare la sostituzione di quel fornitore	*E' inutile rischiare di compromettere la produzione per cause non imputabili all'azienda stessa*
Tenere sempre aggiornato l'elenco dei fornitori, completo di numeri telefonici	*E' utile per poter risalire in tempi rapidi a chi ha consegnato la merce*

19.ANALISI SU ALIMENTI E AMBIENTI DI LAVORO

Cosa e come fare	*Perché*
E' importante ricordare che per: • *Valutare le condizioni di conservazione di un semilavorato;* • *Valutare la conservabilità di un alimento* *è possibile ricorrere a studi i processo e di prodotto ed all'utilizzo della microbiologia predittiva, al fine di garantire i requisiti di sicurezza igienico sanitaria e di ridurre il numero di analisi microbiologiche necessarie.*	*Le analisi degli alimenti (ed in particolare dei semilavorati durante il processo di produzione) e delle superfici ambientali devono essere utilizzate per la "**Validazione**" del piano di autocontrollo aziendale.* *Non è assolutamente necessario eseguire le analisi per il monitoraggio dei punti critici di controllo; il monitoraggio infatti deve essere effettuato utilizzando parametri oggettivi ma immediati (tempo, temperature, pH, attività dell'acqua, umidità, calo peso, procedure di sanificazione, etc.)*
CHE COSA CERCARE ***Criteri di igiene di processo**: Enterobacteriaceae, stafilococchi coagulasi produttori, Escherichia coli ed altri microrganismi in funzione delle caratteristiche di un prodotto (miceti, carica batterica totale, etc.)* ***Parametri tecnologici**: profilo tempo / temperatura, pH, acidità, attività dell'acqua (acqua libera), calo peso, concentrazione di sale / zuccheri.* ***Criteri di sicurezza alimentare**: variano a seconda della matrice e delle caratteristiche del processo; la frequenza della ricerca di tali parametri è inversamente proporzionale al ricorso all'utilizzo ei criteri di igiene di processo ed al ricorso allo studio / registrazione dei parametri tecnologici.* *Ricordate che le analisi microbiologiche hanno un limite di sensibilità e di specificità molto variabile in funzione della metodica e della matrice; è molto più utile avere lo storico dei parametri tecnologici per gestire l'eventuale non conformità.* *A CHI RIVOLGERSI* *Il laboratorio deve essere accreditato ACCREDIA secondo la norma ISO 17025.*	*In particolare **le analisi NON devono essere utilizzate** per:* • *Valutare la qualità e le condizioni igieniche delle materie prime acquistate e, di conseguenza, l'affidabilità dei fornitori:* *sono i fornitori stessi che devono documentare la qualità igienico sanitaria dei loro prodotti, anche attraverso una valutazione scientifica che devono produrre per giustificare il rispetto dei requisiti di legge.* • *Valutare l'efficacia dei processi di cottura: tale efficacia deve essere valutata attraverso lo studio del rapporto tempo / temperatura;* *le **analisi microbiologiche** possono essere utilizzate **solo per "validare" l'efficacia del processo**, ma successivamente sarà sufficiente registrare le caratteristiche del processo di cottura per dimostrare di rispondere ai requisiti definiti.* • *Valutare le condizioni igieniche di pulizie ed attrezzi:* *dopo che il processo di sanificazione è stato "validato" con le analisi microbiologiche, queste, in assenza di modifiche del processo, non dovranno più essere effettuate ma sarà sufficiente dimostrare ed eventualmente registrare l'avvenuto processo di sanificazione* *Attenzione: deve essere accreditata anche la metodica richiesta e non solo il laboratorio.*

20.MACELLERIA – ETICHETTATURA CARNI BOVINE

DOPO L'EMERGENZA "MUCCA PAZZA", LA RINTRACCIABILITA' DELLE CARNI BOVINE È DIVENTATO UN REQUISITO ESSENZIALE PER LA CORRETTA INFORMAZIONE VERSO I CONSUMATORI.

Cosa e come fare	*Perché*
Le carni bovine in esposizione devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni obbligatorie, che devono essere disponibili per i clienti: • Paese di nascita • Paese (o Paesi) di allevamento • Paese (e Bollo CEE) di macellazione • Paese (e Bollo CEE) di sezionamento • Codice che identifica l'animale o il gruppo di animali di origine delle carni	*trasparenza delle informazioni verso il consumatore*
Per comunicare altre informazioni (razza, sesso, età alla macellazione, caratteristiche di alimentazione, ecc.) oltre a quelle obbligatorie di cui sopra, le macellerie e i supermercati devono aderire a Disciplinari Volontari di Etichettatura approvati dal MIPAAF	*Le informazioni facoltative possono essere utili per valorizzare i prodotti ma devono essere veritiere e dimostrabili*
Il legame tra la carne in esposizione e le informazioni di etichettatura può essere garantito in diversi modi: uso di etichette colorate (con corrispondente colore sulla documentazione, DDT o etichette), numeri identificativi, vassoi colorati, spilloni colorati, ecc.	*La rintracciabilità è garantita da una corretta identificazione dei prodotti*
L'inizio e la fine di vendita di ogni lotto può essere registrata in un registro apposito oppure tramite i DDT delle carni acquistate	*Questa informazione permette di capire la storia dei lotti in vendita e venduti*
L'obbligo di etichettatura non è esteso alle frattaglie (fegato, trippe…) delle quali deve comunque esserne garantita la provenienza	*Deve essere sempre possibile la correlazione tra le informazioni e gli alimenti in vendita*
La documentazione relativa alle carni vendute deve essere conservata per almeno 2 anni presso l'esercizio commerciale o presso l'ufficio che conserva la documentazione fiscale	*Periodo di conservazione fissato dalla legge*

21. MACELLERIA - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Cosa e come fare	*Perché*
I sottoprodotti di origine animale (ossa, grasso) vanno smaltiti esclusivamente da ditte autorizzate	*Per i pericoli potenzialmente associati a questi rifiuti, essi devono essere smaltiti e trattati secondo particolari modalità*
Nel caso in cui essi siano temporaneamente stoccati nell'esercizio commerciale, devono essere usati appositi contenitori a chiusura ermetica, contrassegnati con una banda trasversale di colore verde(categoria 3)	*I sottoprodotti non devono essere confusi con altri rifiuti*
Se la consegna alle ditte autorizzate non è quotidiana, essi devono essere conservati in celle frigorifere e mantenuti in idonee condizioni igieniche	*A temperatura ambiente i sottoprodotti vanno incontro a fenomeni di alterazione (putrefazione)*
Va stipulato un contratto con una ditta autorizzata allo smaltimento; il contratto deve essere a disposizione per essere presentato su richiesta dell'autorità competente (ASL, NAS, ecc.)	*È importante dare evidenza che lo smaltimento avviene a cura di un raccoglitore autorizzato*
Vanno conservati i documenti commerciali di avvenuto smaltimento presso l'esercizio commerciale o presso chi tiene la contabilità	*Per dimostrare l'avvenuto smaltimento secondo normativa*

22. MOLLUSCHI E PRODOTTI DELLA PESCA

I PRODOTTI DELLA PESCA SONO MOLTO DEPERIBILI E RICHIEDONO PARTICOLARI ATTENZIONI NELLA CONSERVAZIONE E NELL'ETICHETTATURA.

Cosa e come fare	*Perché*
I prodotti della pesca devono essere conservati alla giusta temperatura, rispettando la catena del freddo: • *refrigerati: devono essere conservati a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente (0°C)* • *congelati: devono essere conservati a temperatura inferiore a -18°C* • *i molluschi e gli organismi vivi: devono essere mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità*	*La corretta temperatura di conservazione permette di mantenere inalterate le caratteristiche di freschezza del prodotto, quindi di aumentarne la durata* *Temperature di conservazione non idonee possono comportare delle sanzioni per cattivo stato di conservazione*
È utile dotare i frigoriferi e le vetrine di termometri di minima e massima. Particolare	

attenzione va posta ai BANCH I DI VENDITA AL DETTA GLIO dove i molluschi devono essere fisicamente separati dagli altri prodotti della pesca: è utile usare dei contenitori forati per lasciar defluire l'acqua del ghiaccio sciolto	
I prodotti in esposizione per la vendita al dettaglio devono essere correttamente etichettati e riportare: • *il nome commerciale e nome scientifico* • *il metodo e la zona di pesca* • *l'eventuale presenza di ingredienti o additivi* • *l'indicazione di prodotto fresco o congelato*	*Etichette non corrette possono comportare sanzioni per errata denominazione di specie o per frode in commercio (D.Lgs 109/1992 e DM 27/03/2002)*
Le etichette degli imballaggi della merce in arrivo dovrebbero essere conservate almeno fino ad esaurimento della merce stessa. *Nel caso di molluschi venduti non in confezione integra ma previo frazionamento, le etichette originali vanno conservate per 60 giorni*	*È necessario garantire la rintracciabilità dei prodotti acquistati e venduti*
Il pesce da taglio non deve essere conservato sui taglieri durante la vendita. *Va conservato sempre a bassa temperatura e va posto sul tagliere per il tempo strettamente necessario alle operazioni di taglio*	*Un abuso termico può alterare le caratteristiche dei prodotti che devono essere conservati in ghiaccio*
Lo stato di freschezza dei prodotti esposti e/o conservati in cella deve essere valutato anche più volte nel corso della giornata per evitare la vendita e/o somministrazione di prodotti alterati	*Tra le sostanze che derivano dall'alterazione dei prodotti ittici, alcune hanno un effetto nocivo sulla salute (a esempio l'istamina)*
L'eviscerazione del pesce, la "sbissatura" (asportazione del pelo o "bisso") dei mitili e le altre preparazioni (da effettuarsi solo se è presente un laboratorio o una cucina) sono consentite solo dopo essere stati venduti. *È possibile eviscerare durante la vendita solo in caso di rischio sanitario (sospetta presenza di parassiti)*	*L'eviscerazione e le altre lavorazioni sono attività con alta probabilità di contaminazione di altri prodotti*
I vegetali utilizzati per l'esposizione del pesce vanno preventivamente lavati in un apposito lavandino e secondo le modalità definite nella scheda tematica lavorazione/ trasformazione, in modo da essere impiegati in pescheria già lavati.	*Non ci devono essere contaminazioni tra vegetali e prodotti della pesca*

I vegetali possono essere conservati in cella con i prodotti ittici solo se chiusi in appositi contenitori	
Il personale addetto alla vendita deve conoscere i principali rischi connessi al consumo di pesce partecipando a specifici corsi di formazione	*E' importante essere in grado di riconoscere i pesci pericolosi e quelli che presentano frequentemente parassiti (a esempio Anisakis)*
E' importante prevedere, sulla base delle esigenze e del volume di attività, un programma di analisi microbiologiche, tossicologiche su prodotti (a esempio metalli pesanti, istamina, ecc.), ghiaccio e ambienti e un piano di osservazione diretta.	*Le analisi possono fornire informazioni sull'affidabilità dei fornitori, sulle caratteristiche dei prodotti e/o degli ambienti di lavorazione*
Si consiglia di prevedere anche alcune analisi per la corretta identificazione di specie	
La SOMMINISTRAZ IONE di pesce crudo o marinato comporta sempre un certo rischio per i consumatori: controllare sempre, prima di servire,	*Per la possibile presenza di specie tossiche, di parassiti, di microrganismi*
l'identificazione di specie, i caratteri di freschezza, la presenza di parassiti visibili	*patogeni o di sostanze chimiche (per esempio l'istamina), specie in prodotti*
Per il pesce da consumarsi crudo deve essere effettuato il "Trattamento di Bonifica Preventiva" (TBP) che prevede il congelamento a -20°C per 24 ore.	*non freschi*
Se il trattamento è effettuato presso l'esercizio di somministrazione, deve esserne data comunicazione all'autorità competente ASL specificando: • *l'apparecchiatura utilizzata (destinata esclusivamente a questo trattamento)* • *la procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, tenendo in considerazione: l'apparecchiatura, la pezzatura dei prodotti che si intendono trattare, i tempi previsti per il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di – 20° C a cuore del prodotto* • *la specie di parassita e i tempi di trattamento necessari per garantirne l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a – 20 °C*	*E' importante garantire la somministrazione di prodotti che non comportino rischi per infestazione parassitaria*
I dati relativi al trattamento (a esempio: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento, temperature e tempi di congelamento, ecc.) devono essere registrati, unitamente alla data di consumo e/o vendita	

PARTE TERZA : DOCUMENTI E REGISTRAZIONI

A) DOCUMENTI che devono essere disponibili presso l'azienda (Vedi esempi ALLEGATI)

1. **IDENTIFICAZIONE AZIENDA**
2. **PIANO DI SANIFICAZIONE**
3. **PIANO DI DISINFESTAZIONE**
4. **SCHEDA PRODOTTI e TEMPI DI CONSERVAZIONE (ove necessario)**
5. **ANALISI DEI PERICOLI**
6. **……altri facoltativi**

B) REGISTRAZIONI minime richieste (Vedi esempi ALLEGATI)

1. **SCHEDA di NON CONFORMITA'**
2. **SCHEDA FORMAZIONE INTERNA**
3. **LISTA FORNITORI**
4. **…..altri facoltativi**

ALLEGATI alla PARTE TERZA

A) Documenti

1. IDENTIFICAZIONE AZIENDA

FAC SIMILE DI SCHEDA

Azienda: (ragione sociale) Sede operativa	_____ via ---------- n. --- CAP --------- città ---------- P.IVA / C.F. Tel Fax E-mail / PEC
Sede legale	idem (o nome ed indirizzo se diversi)
Responsabile autocontrollo	nominativo: **----------** ed in caso di assenza ……
Autorizzazione Sanitaria **Precedente(se presente)** **da allegare**	N° …….. rilasciata il ……. da ……
Segnalazione Certificata Inizio/Modifica Attività (SCIA) da allegare	S.C.I.A. – PG n. …….. del …….. del Comune di……
ASL di appartenenza	
Tipologia attività (breve descrizione)	

2. PIANO DI SANIFICAZIONE

FAC SIMILE DI SCHEDA DI piano di sanificazione

PUNTO DI INTERVENTO	INTERVENTO				PRODOTTO	FREQUENZA				ATTREZZATURE	NOTE
	P	DE	DI	S		G	S	M	A		

P *= Pulizia: rimozione dello sporco visibile con mezzi meccanici (acqua, straccio, scopa, carta a perdere, ecc.)*
De *= Detersione: rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")*
Di *= Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni*
S *= Detersione + Sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfettante*

G = giornaliera
S = settimanale
M =mensile
A =Annuale

Procedura completa di pulizia e sanificazione:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. Distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i Sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7. Risciacquare e lasciar asciugare oppure asciugare con panno pulito o carta a perdere

#	PRODOTTO			NON COMMERCIALE	% DI DILUIZIONE*	T° ACQUA	TEMPO DI CONTATTO	NOTE
	DE	DI	S					
A								
B								
C								
D								
E								
F								
G								
H								
I								
…								

* 5% = 500 ml in 10 lt di acqua 10% = 1 lt in 10 lt di acqua

De = Detersione: rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")

DI = Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni

S = Detersione + Sanificazione con impiego di un unico prodotto con capacità detergente e disinfettante

3. PIANO DI DISINFESTAZIONE

FAC SIMILE DI SCHEDA piano di disinfestazione

PIANIFICAZIONE			RISULTATI												
POSTAZIONE	PUNTO DI MONITORAGGIO	FREQUENZA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	NOTE
RODITORI															
1															
2															
3															
4															
5															
INSETTI STRISCIANTI															
6															
7															
8															
9															
10															
INSETTI VOLANTI															
11															
12															
13															
14															
15															

RISULTATI: X: infestazione assente KO: infestazione presente

NOTE:

1	
2	
3	
4	
5	
6	

4. SCHEDA PRODOTTI e TEMPI DI CONSERVAZIONE

Tempi e modalità di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti

FAC SIMILE DI SCHEDA

PRODOTTO	MODALITA' DI CONSERVAZIONE			TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	NOTE
	Temperatura ambientale	Frigorifero	Congelatore		

5. ANALISI DEI PERICOLI NELLE FASI DI LAVORAZIONE

Fase	Pericolo			Misura di controllo	Manuale BPI
	F	C	B		
Ricevimento materie prime	*X*		*X*	***F** e **B:** verifica integrità confezioni* ***B**: rispetto catena del freddo*	*Capitolo 2*
Conservazione materie prime			*X*	***B**: rispetto catena a freddo*	*Capitolo 2*
Lavorazioni a freddo	*X*	*X*	*X*	***F**: verifica integrità superfici e attrezzature* ***C**: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata* ***B:** prevenzione contaminazione crociata; rispetto catena del freddo*	*Capitolo 3* *Capitolo 4*
Lavorazioni a caldo	*X*	*X*	*X*	***F**: verifica integrità superfici e attrezzature* ***B**: prevenzione contaminazione crociate* ***C**: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata* ***B**: adeguata cottura*	*Capitolo 3* *Capitolo 5*
Raffreddamento			*X*	***B**: raffreddamento rapido*	*Capitolo 6*
Conservazione semilavorati o prodotti finiti			*X*	***B**: rispetto catena del freddo*	*Capitolo 8*
Presentazione ed esposizione dei prodotti			*X*	***F** e **B**: verifica integrità confezioni* ***B**: rispetto catena del freddo*	*Capitolo 9*
Somministrazione	*X*		*X*	***F**: verifica integrità superfici e attrezzature* ***B**: prevenzione contaminazione crociata*	*Capitolo 10*
Trasporto dei prodotti alimentari	*X*		*X*	***F** e **B**: verifica integrità confezioni* ***B**: rispetto catena del freddo*	*Capitolo 11*

F – Pericoli fisici:
Contaminazione da corpo estraneo

F – Pericoli fisici:
Contaminazione biologica (microrganismi, parassiti)

C – Pericoli chimici:
Contaminazione chimica (additivi, allergeni, ecc.)

B) Registrazioni

1. REGISTRAZIONE NON CONFORMITA'

Data	Che problema c'è stato?	Come e quando è stato risolto?	Firma

2. SCHEDA FORMAZIONE INTERNA

Esempio di scheda di registrazione della formazione interna:

DATA DELL'INCONTRO FORMATIVO: DURATA:	
NOME E COGNOME DI CHI HA TENUTO L'INCONTRO: _____	FIRMA DI CHI HA TENUTO L'INCONTRO: _____
ARGOMENTI TRATTATI:	
ELENCO PARTECIPANTI	
NOME E COGNOME	FIRMA

3. LISTA FORNITORI

LISTA FORNITORI

Ragione sociale	indirizzo	Nome da contattare	Telefono/fax	email

ALLEGATO C2: DEMATERIALIZZAZIONE DEGLI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI PER LA MOVIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DELLA SPECIE BOVINA: PROGETTO SPERIMENTALE

Premessa

Il presente progetto persegue l'obiettivo di dematerializzare gli adempimenti amministrativi per la movimentazione dei capi bovini.

Il trasferimento delle informazioni dal supporto cartaceo a quello informatico è un processo che richiede la presenza di requisiti di natura tecnica e l'ampia condivisione degli operatori coinvolti, che devono essere adeguatamente formati.

E' stata progettata una sperimentazione che tiene in considerazione il livello eterogeneo di informatizzazione degli allevatori, degli enti Delegati e degli stabilimenti di macellazione e l'incompleta copertura di rete del territorio regionale: essa avrà un immediato e più ampio impatto sugli allevatori abilitati, senza tuttavia aggravare gli oneri a carico degli allevatori che attualmente non hanno possibilità di accesso alla rete.

Il progetto sperimentale definisce le modalità operative per l'utilizzo della dichiarazione di provenienza e destinazione (Mod. IV) informatizzata e la conseguente abolizione del passaporto bovino, comunque garantendo la tracciabilità degli animali lungo l'intera filiera.

I risultati raggiunti verranno valutati per indirizzare interventi successivi per aumentare il livello di dematerializzazione.

Ambito applicazione

Il progetto sia applica, in via sperimentale, ai soli capi nati in regione Lombardia o introdotti da vita da Paesi Terzi, che sono movimentati sul territorio regionale. Tuttavia, previ accordi bilaterali, può essere esteso anche alle movimentazioni con le altre regioni italiane.

Sono escluse dal progetto le movimentazioni verso Paesi Comunitari e/o Paesi Terzi.

Modalità

Ai fini della movimentazione verso altri allevamenti o stabilimenti di macellazione, sul territorio regionale, i bovini saranno accompagnati da:

a) dichiarazione di provenienza e destinazione (Mod. IV) direttamente elaborato dalla BDR/BDN, da coloro che sono abilitati all'accesso (allevatori, ASL, Enti delegati),

OPPURE, ove ciò non sia possibile,

b) dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Mod. IV) rilasciata su supporto cartaceo (non elaborato dalla BDR), integrato da certificato d'iscrizione in BDR/BDN del bovino(allegato 1).

Nel caso la movimentazione sia soggetta a certificazione veterinaria (qualifica sanitaria; esiti accertamenti sanitari pre moving;), il Mod. IV rilasciato dal Dipartimento di Prevenzione Veterinario della ASL verrà elaborato dalla BDR/BDN, compatibilmente con le condizioni di accessibilità al sistema. Tale rilascio può essere effettuato tramite un'apposita funzionalità che consente all'allevatore, o all'ente delegato, di precompilare a sistema il Mod. IV e di inviare contestualmente richiesta di validazione al Dipartimento di Prevenzione Veterinario, vincolante per la successiva stampa da parte dell'allevatore o dell'ente delegato. In questo caso non sarà necessario trasmettere alcuna documentazione cartacea al DPV competente sull'allevamento di partenza.
Il sistema prevedrà invio automatico di "avviso" di movimentazione al DPV competente sull'allevamento di destino dei capi.

Pertanto, in regione Lombardia, un capo potrà essere considerato correttamente identificato quando riporti ambedue le marche auricolari, sia iscritto in anagrafe entro i tempi previsti dalla normativa vigente e,:

- all'atto della movimentazione, sia accompagnato da Mod.IV direttamente elaborato dalla BDR/BDN;

oppure

- all'atto della movimentazione, sia accompagnato da certificato di iscrizione allegato a Mod. IV cartaceo;

oppure

- sia accompagnato da passaporto.

Procedure operative

Dopo la nascita, ai fini della registrazione del capo in BDN/BDR da parte dell' Ente delegato, sarà sufficiente l'invio della cedola

La stampa del passaporto, per capi destinati a Paesi Comunitari, Paesi Terzi o verso allevamenti siti in regioni che non hanno sottoscritto accordi bilaterali sarà comunque possibile, anche successivamente e da allevamento diverso da quello di nascita. Qualora sia stato rilasciato il passaporto, quest'ultimo deve accompagnare il capo in ogni sua movimentazione, anche ove sia già stato stampato il certificato di iscrizione. In caso di smarrimento o furto del passaporto rimangono vigenti le attuali disposizioni nazionali.

La data di stampa del passaporto sarà riportata nel mod. IV elaborato dalla BDR/BDN.

a) Mod. IV direttamente elaborato dalla BDR/BDN

La dichiarazione di provenienza e destinazione, direttamente elaborato dalla BDR/BDN, riporta: un numero identificativo attribuito a sistema, a garanzia dell'origine ufficiale del documento, il codice a barre e la data di nascita, per consentire la corretta gestione al macello del Materiale Specifico a Rischio.

L'elaborazione del Mod. IV da BDR/BDN consente, con una sola operazione, di registrare automaticamente il movimento dei capi in uscita dall'allevamento e quindi anche di aggiornare il registro di carico e scarico. L'obbligo di registrazione del movimento in BDR/BDN in questo modo si considererà assolto.

In deroga, qualora da un allevamento che non ha la possibilità di accesso diretto alla BDR/BDN, siano inviati verso stabilimenti di macellazione capi bovini introdotti con modello IV elaborato direttamente da BDR/BDN, è possibile movimentare tali capi verso il macello anche allegando al modello IV di uscita la COPIA dell' ORIGINALE del modello IV di introduzione dei capi.

E' obbligo dell'allevatore o del delegato garantire che il Mod. IV sia chiaramente leggibile.

b) Mod. IV rilasciato su supporto cartaceo

Il certificato di iscrizione in BDR/BDN (allegato 1) deve accompagnare il capo quando il Mod. IV non è stato elaborato dalla BDR/BDN.

Tale certificazione ha lo scopo di assicurare agli allevamenti/macelli di destinazione il corretto adempimento delle norme in materia di registrazione.

Il certificato di iscrizione è stampabile dalla BDR/BDN su carta semplice e riporta un numero identificativo attribuito a sistema, a garanzia dell'origine ufficiale del documento. Il certificato contiene le medesime informazioni previste nel passaporto, compreso il codice a barre, eccezion fatta per le informazioni relative al passaggio di proprietà.

Esso potrà essere stampato dalla BDR/BDN, su richiesta dell'allevatore, all'Ente delegato o al Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'ASL competente sull'allevamento richiedente, che provvederà alla consegna per posta elettronica, direttamente o a mezzo fax.

Il certificato d'iscrizione:

- potrà essere stampato in qualsiasi momento della vita dell'animale,
- potrà essere utilizzato per ogni movimentazione relativa a quel capo,
- ha validità per tutta la sua vita
- deve essere ristampato ogni qualvolta subentrino correzioni anagrafiche
- potrà essere stampato più volte.

Non è possibile effettuare la stampa di un certificato di un capo per il quale sia stato rilasciato il passaporto.
E' obbligo dell'allevatore o del delegato garantire che il certificato di iscrizione sia chiaramente leggibile.

Macellazione speciale di urgenza
In caso di macellazione speciale di urgenza, qualora il certificato d'iscrizione sia disponibile, esso va allegato alla "dichiarazione accompagnatoria degli animali macellati d'urgenza al di fuori del macello"(Allegato D.d.g. 18 settembre 2012 n. 7983). In alternativa potrà essere allegato il Mod. IV di entrata del capo.

Ove non vi sia possibilità di accesso alla BDR/BDN o non sia disponibile il certificato d'iscrizione o il Mod. IV di ingresso, la data di nascita da riportare sul documento di scorta alla MSU, necessaria ai fini della sorveglianza sulle TSE, andrà desunta dal registro di carico e scarico.

Decesso
In assenza del passaporto, per consentire agli enti delegati la registrazione del decesso, gli allevatori dovranno inviare per posta elettronica, direttamente o a mezzo fax, copia del certificato d'iscrizione (allegato 1) integrato con la comunicazione di decesso, oppure comunicazione di decesso (allegato 2) entro i termini previsti dalla norma.

Sanzioni
Le sanzioni previste per le infrazioni di cui ai commi 2, 3 e 9 dell'articolo 3 del Decreto Legislativo 29 gennaio 2004 n. 58 si applicano ai capi dotati di passaporto o per i quali la movimentazione sia subordinata ad emissione del passaporto.
La movimentazione di capi con Mod. IV non direttamente elaborato dalla BDR/BDN e in assenza di certificato di iscrizione o, nel caso di applicazione della deroga, in mancanza di copia del modello IV direttamente elaborato dalla BDR/BDN di ingresso, è assimilabile all'infrazione prevista al comma 2 dell'art. 3 del Decreto Legislativo 29 gennaio 2004, n. 58.

Norme finali
Tutti i capi nati in Lombardia prima della data di pubblicazione del presente provvedimento e provvisti di passaporto o introdotti in Lombardia con passaporto, vengono movimentati con tale documento di identificazione.

Gli oneri connessi alla stampa del certificato, ove sia rilasciato dal DPV, sono pari a quelli definiti per il rilascio del passaporto con Delibera VIII n. 4902 del 15/06/2007 integrazione della DGR VI n.18050 del 13 settembre 1996 e della DGR VII n. 9640 del 28 giugno 2002 (punto c voce C001.01. oppure C004.01)

E' possibile prevedere la predisposizione di servizi di cooperazione applicativa con gli applicativi in uso presso gli enti delegati.

Allegato 1

(logo) REGIONE LOMBARDIA
CERTIFICATO D'ISCRIZIONE BOVINO : IT000000000000

CODICE AZIENDALE richiedente certificato **IT |_____| |____| |_____| / |____|**

Detentore (Cognome e nome) _____ **Cod. Fiscale** _____

Proprietario (Cognome e nome) _____ **Cod. Fiscale** _____

ESTREMI IDENTIFICATIVI DELL'ANIMALE

CODICE A BARRE (matricola dell'animale)

_____

Marca Auricolare

_____

Identificativi BDR / BDN

_____ **/** _____

Identificativo elettronico

_____

Razza

_____

Sesso(M/F)

____

Data di nascita

_____

Marca Precedente

_____

Marca della madre

_____

Marca madre genetica

_____

Codice paese d'origine

_____

Embryo Transfer

_____

Data ingresso in stalla

_____

CODICE A BARRE (razza, sesso e data di nascita)

_____

Data di stampa

_____

(da compilare in caso di decesso dell'animale)

COMUNICAZIONE DI DECESSO

che il capo così identificato sopra indicato È DECEDUTO in data ……/……/……

Lì, ……..

firma

……

Allegato 2

REGIONE LOMBARDIA
COMUNICAZIONE DI DECESSO

Il sottoscritto Cognome ……
Nome……..

In qualità di Proprietario ☐ Detentore ☐

Ragione sociale allevamento
……...

Codice Aziendale ……...

Sito nel Comune
……..

COMUNICA

che il capo così identificato:

Marca Auricolare ..…… Razza ……

Sesso(M/F) …….. Data di nascita
……/……/……

È DECEDUTO in data ……/……/……

Lì, firma

……

ALLEGATO C3 - Certificazione dei requisiti sanitari richiesti agli Allevatori per l'esportazione dei prodotti a base di latte.

1. **Finalità** :

Favorire l'export dei prodotti a base di latte con la costituzione di una filiera certificata nella produzione primaria, valorizzando in tal modo le produzioni Lombarde, semplificando e dematerializzando gli adempimenti burocratici per gli allevatori.

2. **Campo di applicazione**:

Allevamenti registrati nel sistema dell'anagrafe regionale con la tipologia "riproduzione latte trasformazione", le cui produzioni sono destinate alla trasformazione in prodotti a base di latte per l'export.

3. **Elenco regionale degli allevamenti**:

Istituzione di un elenco ufficiale informatizzato degli allevamenti "export".

4. Requisiti igienico-sanitari

4.1. Definizione

L'organismo internazionale del commercio ha stabilito. tramite gli accordi SPS ,una serie di requisiti sanitari e igienico sanitari il cui rispetto permette l'esportazione dei prodotti alimentari. L'attestazione del possesso dei requisiti avviene tramite il rilascio di un certificato da parte dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari. Il paese importatore può attraverso "audit" e/o" ispezioni" procedere alla verifica dei rispetto dei requisiti certificati.

4.2. Elenco dei requisiti richiesti dai Paesi terzi

Il Dipartimento di prevenzione Veterinario certifica il possesso dei requisiti previsti dagli accordi tra Ministero della salute/Unione Europea e i Paesi terzi. Di seguito vengono elencati i principali requisiti richiesti:

4.2.1. Igienici :

- Identificazione degli animali.
- Rispetto dei requisiti di produzione latte ai sensi reg CE 853/04.
- Rispetto tempi di sospensione .
- Rispetto delle limitazione di utilizzo delle sostanze ormonali dettate dai Pesi dove si vuole esportare.
- Corretto utilizzo dei fitofarmaci.
- presenza in allevamento di animali di età antecedente al divieto utilizzo Pat in alimentazione animale

4.2.2. Sanitari (malattie denunciabili OIE):

Peste bovina ,Febbre della valle del rift, Febbre q, Afta epizootica, Brucellosi, Tubercolosi, Paratubercolosi, Pleuropolmonite infettiva, Stomatite Vescicolare, Vaiolo ovino e caprino. Leucosi bovina enzotica, Carbonchio ematico, Bse , Dermatosi nodulare, Scrapie

L'elenco dei requisiti non è esaustivo e può subire modifiche in base a modifiche richieste negli accordi e/o in esito ad entrate di nuovi paesi.

5. **Responsabilità dell'Allevatore e del Dipartimento di Prevenzione Veterinario**:

- L'allevatore, inserito nell'elenco ufficiale, rispetta i requisiti igienico sanitari che competono alla figura di Operatore del Settore alimentare come previsto dal Reg. CE 852/04 e 853/04 e delle condizioni aggiuntive dettate dal paese terzo importatore.
- I Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria, in base alle informazioni disponibili nei sistemi informativi, validano la richiesta di inserimento nelle liste per quanto riguarda i requisiti sanitari, inoltre effettuano la verifica delle dichiarazioni effettuate nell'ambito della normale attività di vigilanza.

6. **Istruzione operativa per l'autocertificazione dei requisiti sanitari richiesti dai Paesi terzi per l'esportazione dei prodotti a base di latte**.

Al fine di semplificare gli adempimenti amministrativi previsti dalle note prot. 2914-p del 11/06/2010 e 4706-p del 28/10/2010 del Ministero della Salute viene definita una procedura che responsabilizza l'Operatore del Settore Alimentare e sottolinea l'attività di controllo dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari :

- L'azienda di produzione latte interessata, a partire dal 01 gennaio 2014, presenta al Dipartimento Veterinario competente territorialmente la richiesta di registrazione nell'elenco ufficiale informatizzato delle aziende produzione latte da destinare alla produzione di prodotti a base di latte destinati all'export. A tale dichiarazione deve essere allegata una autodichiarazione del possesso dei requisiti previsti per i Paesi terzi identificati.
- Al ricevimento della domanda il Dipartimento provvede a registrare la richiesta.
- I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari provvedono alla verifica delle autodichiarazioni. Tale verifica potrà essere sia documentale sia con controlli sul campo.
- La mancanza di uno o più requisiti determinerà l'esclusione dal circuito export.
- Il possesso dei requisiti sarà sottoposto a verifica almeno con cadenza annuale.

Allegato 1

Al Dipartimento di Prevenzione Veterinario

ASL ……..

Il sottoscritto ……In qualità di legale rappresentate/ ……dell'azienda ……

……

Chiede

Di essere inserito nell'elenco delle aziende produttrici di latte destinato alla produzione di

prodotti a base di latte destinati all'esportazione .

A tal fine dichiara di essere in possesso dei requisiti sanitari ed igienico sanitari previsti dal reg. Ce 852 e 853/04 e i requisiti specifici previsti dai seguenti Paesi Terzi:
……
……
……
……

In fede

ALLEGATO A1

Protocollo di Intesa

per l'attuazione degli adempimenti previsti dal MANCP
ai sensi del Regolamento (CE) n.882/2004

Premesso che:

- il Regolamento (CE) N. 882/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali demanda agli Stati membri il compito di organizzare un sistema di "controlli ufficiali" in grado di assicurare che i controlli siano eseguiti periodicamente e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi della "legislazione alimentare". A tal fine gli Stati membri designano le Autorità Competenti;
- il Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria e il Piano Regionale della Prevenzione costituiscono la declinazione regionale del Piano Nazionale Integrato (PNI o MANCP) dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale ed è finalizzato alla razionalizzazione delle attività, mediante un'opportuna considerazione dei rischi ed un adeguato coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti;

Considerato che:

- l'articolazione organizzativa dello Stato individua diverse Autorità Competenti in materia di controlli nel settore agroalimentare e, in particolare:
    - il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, con competenze in materia di attuazione della "legislazione alimentare" (Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193) e in particolare:
        - **Regione Lombardia,** con competenze in materia di governo del settore agro-alimentare regionale
        - **UVAC,** con competenze in materia di adempimenti derivanti dalla legislazione veterinaria e zootecnica do origine comunitaria
        - **USMAF,** con competenze in materia di sanità transfrontaliera
        - **PIF,** con competenze in materia di sanità transfrontaliera
    - **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute**, con competenze in materia di prevenzione e contrasto degli illeciti in materia di sanità, igiene e sofisticazioni alimentari;
    - **Capitanerie di Porto**, con competenze in materia di monitoraggio dei vari stadi nei quali si compone la filiera della pesca, etichettatura e tracciabilità prodotti ittici;

- **Agenzia delle dogane e dei monopoli**, con competenze in materia di controllo, accertamento e verifica relative alla circolazione delle merci
- **Polizia di Stato (Stradale)**, con competenze in materia di controlli lungo la rete autostradale e la grande viabilità interna
- **Corpo Forestale dello Stato,** con competenze in materia di lotta alla contraffazione alimentare, salvaguardia della biodiversità alimentare e tutela del made in italy
- **Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti alimentari**, con competenze in materia di prevenzione e repressione delle frodi alimentari, tutela della qualità registrata e salvaguardia dei mercati a supporto degli operatori economici e a garanzia dei consumatori

- la Regione Lombardia, con i Provvedimenti Organizzativi della X Legislatura, ha individuato la DG Salute quale organo della Giunta deputato al coordinamento delle attività regionali in materia di "sicurezza alimentare"

TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO, LE AUTORITÀ COMPETENTI CONVENGONO QUANTO SEGUE:

1. Finalità, scopo e obbiettivi

Le Autorità Compenti promuovono a livello regionale il "Tavolo regionale di coordinamento delle Autorità Competenti in materia di controlli nel settore della sicurezza alimentare", di seguito Tavolo, al fine di favorire l'ulteriore sviluppo del sistema dei controlli della P.A. nel settore della sicurezza alimentare in termini di razionalizzazione, trasparenza, efficacia e appropriatezza dei controlli.

Il Tavolo approva all'inizio di ciascun anno solare un apposito "piano di coordinamento" rivolto al sistema istituzionale della P.A. con competenze in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Il piano individua le modalità di raccordo e coordinamento delle attività di controllo che le Autorità Competente continueranno a svolgere nel rispetto delle prerogative istituzionali di ciascuna.

2. Costituzione e composizione

Il Tavolo è composto dalle Autorità Competenti firmatarie del presente protocollo d'intesa ed è istituito con provvedimento del Presidente della Giunta Regionale della Lombardia.

Il Tavolo è presieduto dall'Assessore alla Salute della Regione Lombardia o da un suo delegato. Il supporto operativo, l'istruttoria degli atti e le funzioni di segreteria del Tavolo sono assicurate da un Funzionario dell'U.O. Veterinaria.

3. Convocazione del Tavolo

Il Presidente provvede alla convocazione del Tavolo. La convocazione può essere richiesta anche dai componenti in seguito a particolari e motivate esigenze operative.

Il Tavolo, sulla base degli argomenti in discussione all'o.d.g, può essere allargato a rappresentanti delle Università degli Studi con sede nella Regione Lombardia, degli Enti ed Organismi pubblici e privati operanti nella Regione, nonché delle associazioni economiche e sociali.

4. Compiti del Tavolo

Il Tavolo si riunisce almeno due volte all'anno e ogni qualvolta viene ritenuto opportuno, per particolari esigenze operative o evenienze esterne, da ciascuna delle Autorità Competenti.

Il Tavolo approva entro il 31 gennaio di ogni anno solare il "piano di coordinamento delle attività di controllo", nel rispetto delle prerogative istituzionali di ciascuna Autorità Competente, e entro il 31 dicembre di ogni anno solare il consuntivo delle attività svolte.

Le indicazioni del Tavolo costituiscono atti di indirizzo generale per la definizione dei programmi di controllo di ciascuna Autorità Competente. A questo scopo può prevedere azioni dirette in particolare:

- a supportare gli organismi di programmazione per lo sviluppo di progetti mirati ad ottimizzare i controlli;
- a favorire lo scambio di informazioni

A questi principali assi di azione può essere affiancato l'impegno a promuovere e supportare progetti e collaborazioni con altri soggetti pubblici competenti in materia di sicurezza alimentare sui temi della prevenzione, della repressione delle frodi alimentari e della tutela dei prodotti a garanzia del sistema agro-alimentare lombardo.

5. Durata

La presente intesa ha durata biennale, a decorrere dalla data della sua firma, rinnovabile tacitamente o a richiesta di una delle parti.

RegioneLombardia
Sanità

Manuale Operativo
Delle
Autorità Competenti Locali

"Aziende Sanitarie Locali Regione Lombardia"

Standard di Organizzazione e Funzionamento
ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004

Rev.	Data	Causale	Redazione	Verifica	Approvazione
1.0	01.12.2010	Prima Revisione	Gruppo di lavoro Decreto n. 7630.2009	Comitato tecnico Decreto n. 7630.2009	Direzione Generale Sanità
1.1	27.11.2013	Seconda Revisione			

Pag.

FTR **Frontespizio del Manuale**

Sez. 00 Generalità

00.1 Indice generale 2

00.2 Stato di aggiornamento del M

00.3 Correlazione dei requisiti cogenti

Sez. 01 Scopo del Manuale e campo di applicazione

01.1 Scopo 5

01.2 Campo di applicazione

01.2.1 Generalità

01.2.2 Distribuzione del Manuale

Sez. 02 Normativa di riferimento 6

02.1 Generalità

02.2 Normativa di riferimento

Sez. 03 Profilo della Autorità Competente 8

03.1 Generalità

03.2 Profilo della Autorità Competente

03.2.1 Organizzazione

03.2.2 Delega di compiti specifici (subappalto)

03.2.3 *Capacità di laboratorio*

Sez. 04 Sistema di gestione della Autorità Competente 13

04.1 Requisiti generali

04.2 Requisiti relativi alla documentazione

04.2.1 Generalità

04.2.2 Manuale del sistema di gestione

04.2.3 Gestione dei documenti

04.2.4 Gestione delle registrazioni

Sez. 05 Responsabilità della Direzione 17

05.1 Impegno della Direzione

05.2 Politica per la qualità (obiettivi)

05.3 Programmazione delle attività (il ciclo della programmazione)

05.4 Responsabilità e autorità

05.5 Indipendenza, imparzialità, integrità, riservatezza

05.6 Sicurezza degli Operatori

05.7 Comunicazioni interne ed esterne all'organizzazione

05.8 Coordinamento ed interfaccia della AC, anche con altre Autorità Competenti e/o Organismi

05.9 Riesame della direzione

Sez.06 Gestione delle risorse

06.1 Generalità 25

06.2 Gestione delle risorse

06.2.1 Messa a disposizione delle risorse

06.2.2 Incarichi al personale

06.2.3 Competenza, Formazione e Addestramento, Consapevolezza

06.2.4 Apparecchiature e Infrastrutture

06.2.5 Ambiente di lavoro

06.2. 6 Risorse finanziarie

Pag.

Sez. 07 Processi 29

07.1 Generalità

07.2 Processi

7.2.1 Descrizione dei processi e loro interazione

7.2.2 Pianificazione dei processi

7.2.3 Validazione dei processi

Sez. 08 Non Conformità, Sanzioni, Ricorsi, Reclami e Contenziosi

08.1 Generalità 32

08.2 Gestione Non Conformità

08.3 Gestione sanzioni ,ricorsi,contenziosi

08.4 Gestione reclami

Sez. 09 Piani di emergenza 37

09.1 Generalità

09.2 Piano di emergenza Sicurezza alimenti e mangimi

09.3 Piano Gestione sistemi di allerta per alimenti e mangimi

09.4 Piano emergenze veterinarie (epidemiche e non epidemiche)

Sez. 10 Misurazioni, analisi e miglioramento

10.1 Generalità 39

10.2 Misurazione, analisi e miglioramento

10.2.1 Soddisfazione del cliente

10.2.2 Audit interni

10.2.3 Tenuta sotto controllo apparecchiature di misurazione

10.2.4 Indicatori

10.2.5 Tenuta sotto controllo prodotti non conformi

10.2.6 Analisi dei dati

10.2.7 Miglioramento

ALLEGATO 44

Procedure speciali

0 INDICE GENERALE

0.1 Indice

0.2 Stato di aggiornamento del manuale

Le responsabilità per l'aggiornamento del manuale sono descritte nel paragrafo 1.2; si prevede una revisione del documento ad intervalli prestabiliti e comunque ogniqualvolta ne ravveda la necessità, a seguito di modifiche del sistema che possono avere influenza sulla integrità del sistema stesso. In caso di aggiornamento del documento la sintetica descrizione dello modifiche viene descritta nel sezione 00.2 del Manuale utilizzando la tabella di seguito riportata:

N° REV	DATA	DESCRIZIONE MODIFICHE	PAG
1.1	27/11/2013	REVISIONE PROCEDURE SPECIALI	DA 44

0.3 Correlazione requisiti cogenti

Il presente manuale definisce gli standard di funzionamento dei Servizi ASL che operano in qualità di Autorità Competenti nel settore della sicurezza alimentare come definito dal D.lgs. n. 193/2007, in conformità ai requisiti di cui al Reg. (CE) n. 882/2004, " Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere animale" fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative nel settore alimentare e in linea con quanto previsto dall' "Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria» (Accordo 07/02/2013- G.U. n. 22 del 27/03/2013).

1. SCOPO DEL MANUALE E CAMPO DI APPLICAZIONE

1.1 Scopo

Il Reg. (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, demanda agli Stati Membri il compito di applicare la legislazione alimentare e controllare e verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

"*A tal fine essi organizzano un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che abbraccino tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione."* (art. 17.(2)).

Il sistema di controllo deve essere basato su "*procedure documentate*" (Reg. CE n. 882/04, art 8.(1)) al fine di assicurare:

- la trasparenza nei confronti degli operatori del settore alimentare assoggettati ai controlli e dei consumatori;
- l'omogenea valutazione delle capacità degli operatori del settore alimentare di garantire il rispetto dei requisiti stabiliti dalla legislazione alimentare;
- per quanto possibile il soddisfacimento dei criteri richiesti da Paesi terzi come requisito per l' esportazione dei prodotti agro – alimentari;

Oltre a questo "*Le autorità competenti procedono a audit interni o possono far eseguire audit esterni, e prendono le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi*" stabiliti dalla legislazione alimentare in materia (Reg. CE n. 882/04, art 4.(6)).

Il presente manuale descrive le procedure per la conduzione dei controlli da parte dei Servizi delle ASL della Regione Lombardia deputati al controllo ufficiale in campo alimentare in ottemperanza a quanto previsto dalla Deliberazione N VIII/8501 del 26.11.2008 e si prefigge i seguenti obiettivi:

- definire le procedure operative delle attività che compongono il controllo ufficiale;
- riconoscere un sistema di categorizzazione del rischio correlato con le caratteristiche delle attività produttive, degli alimenti, dei mangimi, nonché con lo stato sanitario degli animali destinati al consumo umano;
- progettare un sistema di audit~~ing~~ (dei sistemi organizzativi e gestionali, dei processi, dei prodotti), che agisca nell'ottica del miglioramento continuo delle attività di controllo;
- revisionare del sistema di raccolta, elaborazione e valutazione dei dati del controllo ufficiale tenendo conto dei sistemi informatici già in essere o in via di realizzazione;
- sviluppare competenze sui controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, salute e benessere animale, secondo criteri di gestione e di assicurazione della qualità, in relazione al regolamento (CE) n. 882/2004.

Il Manuale costituisce base di riferimento per l'adozione da parte delle Autorità Competenti Locali di un sistema di gestione, da intendersi come implementazione del "Manuale" stesso da parte delle Aziende Sanitarie Locali e successiva verifica del rispetto e del mantenimento dei requisiti.

1.2 Campo di applicazione

1.2.1 Generalità

- I requisiti fissati dal presente Manuale sono di carattere generale e devono essere applicati da tutti i Servizi ASL della Regione Lombardia che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare siano esse afferenti al Dipartimento di Prevenzione Medico o Veterinario al fine di valutare la loro capacità di soddisfare i requisiti del cliente, i requisiti cogenti applicabili e i requisiti stabiliti dai servizi stessi in armonia con i contenuti del presente documento e delle indicazioni regionali. Nello specifico sono soggetti agli standard organizzativi e funzionali fissati dal presente documento i seguenti Servizi:
  1. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione;
  2. Servizio Igiene Alimenti di origine animale;
  3. 3.Servizio Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche;
  4. Servizio Sanità Animale.
- Il Manuale rappresenta testo di consultazione ed indirizzo non cogente per gli altri ambiti della "Prevenzione Sanitaria" nelle more di una successiva estensione del modello a tali servizi, fatto salvo le specificità dei singoli settori di intervento.
- Il Manuale risponde inoltre ad una esigenza di trasparenza e di comunicazione verso le parti esterne (OSA, Associazioni di Categoria, Enti, Cittadini, ecc.) con lo scopo di dare evidenza del modus operandi dell'Autorità Competente locale In particolare il Sistema di Gestione descritto nel presente Manuale ed integrato dalle procedure, è sviluppato e applicato per le seguenti macro aree:
  Sezione 00: Indice Generale; Sezione 01: Scopo e Campo di applicazione; Sezione 02: Normativa di riferimento; Sezione 03: Profilo della Autorità Competente; Sezione 04: Sistema di Gestione della Autorità Competente; Sezione 05: Responsabilità della Direzione; Sezione 06: Gestione delle risorse; Sezione 07: Processi; Sezione 08: Non conformità, Sanzioni, Ricorsi, Reclami e Contenziosi; Sezione 09: Piani di emergenza; Sezione 10: Misurazioni, analisi e miglioramento.
- Il Manuale si allinea con altri sistemi di gestione per la qualità e progetti in essere in ambito aziendale (es. ISO 9001, CODICE ETICO, RISK MANAGEMENT) in un ottica di miglioramento continuo dei processi e al fine di garantire con regolarità prestazioni che soddisfino i requisiti del cliente e della altre parti interessate e i requisiti cogenti applicabili.
- La responsabilità per la stesura, la revisione e l'eventuale aggiornamento del presente manuale è affidata alla Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia che si avvale di specifici Gruppi di lavoro rappresentativi delle ASL del territorio regionale e delle diverse professionalità rappresentate (Decreto DDG Sanità n. 7630/2009). La responsabilità e l'Autorità per l'adozione, l'implementazione e l'autovalutazione del grado di conformità dei requisiti fissati dal presente manuale è di competenza delle Autorità Competenti Locali (ASL) attraverso le Direzioni dei Dipartimenti di Prevenzione Medico e Veterinario e le Direzioni di Struttura Complessa e Semplice afferenti ai Dipartimenti in parola. Dovrà essere assicurata l'integrazione tra i Dipartimenti, anche attraverso la formalizzazione, ove ritenuto applicabile e di interesse nel modello gestionale specifico adottato in ambito locale, di Responsabili-

tà/Referenze (in staff alle Direzioni Dipartimentali) con compiti di coordinamento intra dipartimentale sulla tematica. La responsabilità per la verifica della conformità ai requisiti, mediante attività di audit di parte terza, è attribuita alla Direzione Generale Sanità della Regione Lombardia ***(U.O Governo della Prevenzione e Tutela Sanitaria*** e **U.O Veterinaria**) mediante l'istituzione di specifici gruppi audit.

1.2.2 Distribuzione del Manuale

Il presente Manuale viene inviato dai Servizi regionali di riferimento alla Autorità Competente locale in modo controllato. L'Autorità competente locale, mediante le Direzioni dei Dipartimenti di Prevenzione Medico e Veterinario provvede alla distribuzione del documento alle Unità Strutturali Complesse e Semplici di riferimento con modalità controllate.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

2.1 Generalità

La normativa (Comunitaria, Nazionale, Regionale) in tema di igiene e di sicurezza alimentare e di controllo ufficiale rappresenta riferimento cogente per l'Autorità Competente Locale nello svolgimento della sua attività di prevenzione, vigilanza e controllo. Le norme sui sistemi di gestione per la qualità costituiscono elemento di indirizzo non cogente e consentono, ove applicate, l'implementazione di un processo di miglioramento continuo delle prestazioni in un ottica di approccio sistemico alla gestione delle attività e di orientamento al cliente

2.2 Riferimenti

La Normativa di riferimento cogente è costituita da norme a valenza trasversale e da norme verticali specifiche per settore; in considerazione nella notevole mole della documentazione in parola e della sua rapida obsolescenza, non viene fornito un elenco delle norme di settore, ma si richiamano sinteticamente norme a valenza traversale che hanno costituito presupposti di riferimento nella redazione del presente documento.

Vengono inoltre precisate le principali norme di interesse nell'ambito dei sistemi di gestione per la qualità. La normativa in parola rientra nei documenti di origine esterna utilizzati dalla Organizzazione per gestire, tenere sotto controllo e migliorare l'efficacia dei suoi processi e deve essere tenuta sotto controllo con le modalità indicate nella sezione 4 del presente manuale .

Regolamenti CE

01	**REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 "**PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE**"** e s.m.i**.**
02	**REGOLAMENTO (CE) 852/2004:** "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI"
03	**REGOLAMENTO (CE) 853/2004**: "NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"
04	**REGOLAMENTO (CE) 854/2004**: "NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
05	**REGOLAMENTO (CE) 882/2004**: " RELATIVO AI CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI "
06	**REGOLAMENTO (CE) 2073/2005**: "CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI"
07	**REGOLAMENTO (CE) 1881 /2005**: "TENORI MASSIMI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI"

Normativa Nazionale

01	**LEGGE 283/1962**: "DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI"
02	**D.P.R. 327/1980**: "REGOLAMENTO DI ESECUZIONE LEGGE 30 APRILE 1962, N 283
03	**DECRETO LEGISLATIVO 123/1993**: ATTUAZIONE DIRETTIVA 89/397/CEE RELATIVA AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ARTICOLI 4 E 2 COMMA 3
04	**LEGGE 507/1999**: "DEPENALIZZAZIONE DEI REATI MINORI E RIFORMA DEL SISTEMA SANZIONATORIO, AI SENSI DELL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE 25 GIUGNO 1999, N. 205"
05	**DECRETO LEGISLATIVO 5 APRILE 2006 N. 190** " DISCIPLINA SANZIONATORIA PER VIOLAZIONE DELLE DISPOSIZIONI DI CUI AL REGOLAMENTO CE 178/2002"
06	**DECRETO LEGISLATIVO 193/2007**: "ATTUAZIONE DIRETTIVA 2004/41/CE RELATIVA AI CONTROLLI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE REGOLAMENTI COMUNITARI DEL MEDESIMO SETTORE"
07	**INTESA STATO REGIONI 13/11/2008, n. 204/csr**: "LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO"
08	**DECRETO LEGISLATIVO 194/2008:** "DISCIPLINA DELLE MODALITA' DI RIFINANZIAMENTO DEI CONTROLLI SANITARI UFFICIALI IN ATTUAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004"
09	**DECRETO LEGISLATIVO 150/2009: "**ATTUAZIONE LEGGE 4 MARZO 2009 , N. 15 , IN MATERIA DI OTTIMIZZAZIONE DELLA PRODUTTIVITA' DEL LAVORO PUBBLICO E DI EFFICIENZA E TRASPARENZA DELLE PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI"

Normativa /Linee Guida Regione Lombardia

01	**LEGGE REGIONALE 31/1997**: "NORME PER IL RIORDINO DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE ESUA INTEGRAZIONE CON LE ATTIVITA' DEO SERVIZI SOCIALI"
02	**LEGGE REGIONALE 12/2003**: "NORME RELATIVE A CERTIFICAZIONI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA PUBBLICA"
03	**DGR VII/18756/2004**: "LINEE DI INDIRIZZO PER L'ATTIVAZIONE DEL SISTEMA ECM (EDUCAZIONE CONTINUA IN MEDICINA) IN LOMBARDIA"
04	**DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITÀ 05.10.2006, n**. 10981: "APPROVAZIONE PROCEDURE PER ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE AUDIT"
05	**NOTA REGIONE LOMBARDIA PROT. H1.2006.0035118 DEL 24.07.2006**: "GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA IN CAMPO ALIMENTARE; INDICAZIONI IN MERITO ALLE PROCEDURE ADOTTATE IN REGIONE LOMBARDIA"
06	**LEGGE REGIONALE 1/2007**: "STRUMENTI DI COMPETITIVITA' PER LE IMPRESE DEL TERRITORIO DELLA LOMBARDIA"
07	**LEGGE REGIONALE 8/2007**: "DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ATTIVITA' SANITARIE E SOCIO SANITARIE"
08	**DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITA' 5/11/2007, n**. **13018**: "LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI
9	**NOTA REGIONE LOMBARDIA H1.2007.0050481**: "APPLICAZIONE DECRETO LEGISLATIVO 193/2007"
10	**DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE N. 4799 /2007: ALL. B** : "LINEE DI INDIRIZZO PER ATTIVITÀ PREVENZIONE E DI CONTROLLO DELLE ASL"
11	**DECRETO DIREZIONE GENERALE SANITA' 1/2/2007, n**. **719**: "APPROVAZIONE PROCEDURE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI MEDIANTE ISPEZIONE"
12	**DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' 18/9/2007, n**. **10127**: "DOCUMENTAZIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN CORSO DI CONTROLLO UFFICIALE MEDIANTE ISPEZIONE E AUDIT E DELLA VERIFICA DELLA COMPLETEZZA ED EFFICACIA DELLE AZIONI CORRETTIVE ADOTTATE DALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE"
13	**DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE SANITÀ N. 8029/2008**: "PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DI ALIMENTI E MANGIMI "

14	**DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE N VIII/7289 DEL 19.05.2008:** "LINEE GUIDA REGIONALI PER LA REVISIONE DEL PIANO DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE LOMBARDIA"
15	**DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE SANITÀ 13100/2009**: "APPROVAZIONE DOCUMENTO LINEE GUIDA PER APPLICAZIONE SANZIONI DI CUI ALL'ART 6 DEL D.LGS. 193/2007"
16	**LEGGE REGIONALE 33/2009**: "TESTO UNICO LEGGI REGIONALI IN MATERIA DI SANITA'"
17	**LEGGE REGIONALE 7/2010**: "INTERVENTI NORMATIVI PER ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE REGIONALE E DI MODIFICA ED INTEGRAZIONE DI DISPOSIZIONI LEGISLATIVE"
18	**DECRETO DELLA DIREZIONE GENERALE SANITÀ 5593/2010**: "DEFINIZIONE AMBITO DI APPLICAZIONE REGOLAMENTI (CE) 852/2004 E 853/2004"
19	**DGR IX/3015 DEL 15.02.2012** – PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE VETERINARIA 2012-2014
20	**DGR IX/1175 DEL 29/12/2010 – PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE 2010-2012**
21	**DGR X/199 DEL 31/05/2013 –** AGGIORNAMENTO DEL PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE 2010-2012 CON RIPROGRANMMAZIONE DELL'ANNUALITÀ 2013 IN CORERNZA CON LE INDICAZIONI DI CUI ALL'ACCORDO STATO REGIONI DEL 07/02/2013
22	**DGR IX/4441 DEL 28/11/2012** "COMPLETAMENTO DELLE AZIONI RELATIVE ALLA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA INTEGRATO DI LABORATORI DI PREVENZIONE A SERVIZIO DELLE ASL – CATALOGO GENERALE E TARIFFARIO DELLE PRESTAZIONI ANALITICHE OFFERTE";
23	**DGR IX/1175 DEL 29 DICEMBRE 2010 "**PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE 2010-2012" E LA DGR X/199 DEL 31 MAGGIO 2013 "AGGIORNAMENTO DEL PIANO REGIONALE PREVENZIONE (PRP) 2010–2012 CON RIPROGRAMMAZIONE DELL'ANNUALITÀ 2013 IN COERENZA CON LE INDICAZIONI DI CUI ALL'ACCORDO STATO-REGIONI DEL 07.02.2013"
24	**NOTA DELLA DG SANITÀ H1.2011.0038062 DEL 30.12.2011** "LINEE DI INDIRIZZO PER LA STESURA DEI PIANI INTEGRATI DI PREVENZIONE E CONTROLLO 2012-2014"

3. PROFILO AUTORITA' COMPETENTE

3.1 Generalità

Ai fini della applicazione dei regolamenti (CE) n 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e successive modifiche, si definiscono "*Autorità Competenti"*: il Ministero della Salute, le Regioni e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze .

Si definiscono *"Autorità Competenti Locali"* le Azienda Sanitarie Locali della Regione Lombardia che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare attraverso i Servizi afferenti al Dipartimento di Prevenzione Medico e al Dipartimento di Prevenzione Veterinario delle ASL .

Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento (CE) 882/2004: "Designazione delle Autorità Competenti e criteri operativi", le Autorità Competenti:

a) assicurano l'efficacia e l' appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
b) garantiscono l'assenza di qualsiasi conflitto di interesse da parte del personale che effettua controlli ufficiali;
c) dispongono di una adeguata capacità di laboratorio o vi hanno l'accesso al fine di eseguire test e dispongono di un numero sufficiente di personale adeguatamente qualificato ed esperto per fa si che i controlli ufficiali e gli obblighi in materia di controlli possano essere espletati in modo efficace ed efficiente;
d) dispongono di strutture e attrezzature appropriate in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i controlli ufficiali in modo efficace ed efficiente;
e) dispongono di piani di emergenza e sono pronte a gestire questi piani in caso di emergenza;
f) procedono ad audit interni o possono far eseguire audit esterni e prendono misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare se si stiano raggiungendo gli obiettivi di programmazione;

Il nuovo sistema regionale della prevenzione, avviato a seguito delle leggi Regionali n. 1/2007 (Competitività imprese) e n. 8/2007 (Semplificazione in sanità pubblica e veterinaria), recepisce i criteri operativi del Regolamento (CE) n 882 e implementa un modello di prevenzione strutturato come un sistema integrato cui concorrono soggetti interni ed esterni al SSR e che si fonda su elementi portanti quali: la

responsabilizzazione dell'imprenditore, la semplificazione amministrativa, la revisione delle attività della ASL sulla base dell' efficacia e l'analisi di rischio sulle attività soggette a controllo .

In particolare questo modello prevede, per l'attività di vigilanza e controllo:

1. il passaggio da controlli preventivi, da porre in atto prima dell'inizio della attività a controlli a posteriori, verificando non solo il rispetto dei requisiti, ma anche e soprattutto gli effettivi risultati in termini di controllo del rischio e limitazione dei danni;
2. una programmazione e realizzazione della attività di controllo sulla base di una selezione delle attività da controllare effettuata in base a criteri documentati di valutazione del livello di rischio per la popolazione e i lavoratori, in armonia con le indicazioni regionali ed integrando le attività in un contesto complessivo e coordinato;
3. l'implementazione di controlli di iniziativa e con finalità definite sulla base di priorità, riducendo l'attività a richiesta;
4. l'integrazione tra gli operatori addetti alle diverse strutture organizzative della ASL deputate alla attività di vigilanza, ispezione e controllo, attraverso la condivisione di archivi e sistemi informativi e l'effettuazione, ove di utilità, di sopralluoghi congiunti o coordinati e la predisposizione di provvedimenti coordinati relativamente alle aree di intervento comuni;
5. la sistematizzazione e la disponibilità delle informazioni raccolte, sia di carattere epidemiologico che descrittive del contesto territoriale;
6. l'adozione di adeguati ed efficaci strumenti di comunicazione con l'utenza privilegiando il supporto alle Associazioni di categoria;
7. la formazione e l'addestramento del personale che esegue controlli ufficiali in relazione alla specifica attività svolta che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente; l'aggiornamento del personale nella sua sfera di competenze su base regolare;
8. l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali e la loro effettuazione sulla base del rischio e con frequenze appropriate fornendo evidenza di parametri e metodi standardizzati di riferimento;
9. il coordinamento e la cooperazione efficace ed efficiente tra i diversi servizi che effettuato controlli ufficiali in campo alimentare con un utilizzo razionale delle risorse, che nel rispetto degli assetti organizzativi in essere e della necessità di specializzazione degli operatori, sia correlata a criteri di efficienza e di reale bisogno del territorio;
10. la disponibilità di procedure documentate sulla attività di controllo ufficiale in armonia con le indicazioni del presente manuale;
11. l'effettuazione di audit interni o esterni per verificare il raggiungimento degli obiettivi di gestione delle attività e la conformità agli standard fissati dal presente manuale, avviando, ove necessario, opportune azioni di miglioramento (azioni preventive, azioni correttive);

3.2 Profilo Autorità competente

3.2.1 Organizzazione

Il Documento che definisce il modello organizzativo della Autorità Competente è rappresentato dal POA (Piano di Organizzazione Aziendale) che le aziende sanitarie locali, nell'ambito della autonomia organizzativa, amministrativa, patrimoniale, contabile, gestionale e tecnica aziendale, adottano, con provvedimento del Direttore Generale, tenendo conto delle indicazioni regionali riportate in specifiche Linee Guida. In particolare con Deliberazione di Giunta Regionale n. VII/14049/2003, redatta in armonia con quanto previsto dalla legge Regionale n. 31/97, art. 8, comma1, la Regione Lombardia aveva approvato le "Linee Guida Regionali per la revisione del piano di organizzazione aziendale delle Aziende Sanitarie della Regione Lombardia", successivamente aggiornate con Deliberazione di Giunta Regionale n. VIII/7289/2008. Il Modello organizzativo aziendale deve essere costruito in modo flessibile e pertinente alle specifiche realtà aziendali considerando che l'articolazione organizzativa ha quali finalità la creazione di condizioni e strumenti utili al raggiungimento degli obiettivi aziendali. L'organizzazione dipartimentale rappresenta il modello ordinario di gestione operativa di tutte le attività aziendali con finalità di assicurare la buona gestione amministrativa e finanziaria nonché di dare concreta attuazione agli obiettivi aziendali.

Il Dipartimento, costituito da ***Unità Operative Complesse e/o Semplici*** di particolare specificità, è pertanto un'articolazione organizzativa della Azienda Sanitaria Locale che raggruppa un insieme omogeneo

di attività complesse e semplici che richiedono una programmazione ed un coordinamento unitario con risultati in termini di efficienza e di efficacia misurabili.

Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario

E' istituito ai sensi della L.R. 20 dicembre 2002, n. 32, che ha modificato la L.R. 11 luglio 1997, n. 3. È struttura tecnico-funzionale con compiti di programmazione, coordinamento, supporto e verifica delle attività di sanità pubblica veterinaria. I Servizi in cui si articola il Dipartimento di Prevenzione Veterinario assicurano le seguenti specifiche funzioni (L.R. 7/2010):

1. Servizio Sanità Animale (Area A)

1. Profilassi malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo, nonché profilassi delle malattie infettive e parassitarie a carattere diffusivo degli animali e la conseguente predisposizione di misure di polizia veterinaria;
2. vigilanza sui ricoveri animali , stalle di sosta, mercati, fiere ed esposizioni di animali, pubblici abbeveratoi e concentramenti di animali;
3. vigilanza sul trasporto degli animali, nonché sullo spostamento degli animali per ragioni di pascolo;
4. vigilanza sull'attuazione da parte di altri enti dei piani di profilassi delle malattie infettive e parassitarie degli animali;
5. gestione delle anagrafi zootecniche;
6. competenze ASL in materia di tutela degli animali da affezione e tutela del randagismo ;
7. vigilanza sulla disinfezione , la disinfestazione , la derattizzazione dei ricoveri animali,dei pascoli e degli impianti soggetti a vigilanza veterinaria, compresa la disinfezione degli automezzi per il trasporto del bestiame;
8. raccolta e distruzione , mediante appositi impianti , delle carcasse di animali morti o abbattuti per malattie infettive o sospetti d'infezione;
9. prevenzione e lotta contro le malattie esotiche;
10. istituzione di osservatori di ittiopatologia e delle malattie delle api;
11. vigilanza sull'esercizio della professione medico veterinaria e delle arti ausiliarie veterinarie;
12. rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;
13. educazione sanitaria rivolta agli operatori del settore e alla popolazione ;

2. Servizio Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animale (Area B)

1. ispezione e vigilanza veterinaria su impianti di macellazione finalizzate al rispetto del benessere animale, alla visita ante mortem, all'igiene della macellazione, alla ispezione post macellazione, al giudizio ispettivo e alla destinazione delle carni;
2. gestione ed aggiornamento anagrafe impianti produttivi, di trasformazione, di deposito, commercializzazione e somministrazione;
3. registrazione e riconoscimento degli stabilimenti operanti nel settore della produzione, lavorazione e deposito di alimenti di origine animale, secondo quanto disposto dai Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e n.853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
4. controllo ufficiale sulla produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale e loro derivati, in collaborazione con il dipartimento di prevenzione medico qualora si tratti di prodotti alimentari che richiedono la competenza di entrambi i dipartimenti
5. vigilanza sulla raccolta e distruzione, mediante appositi impianti delle carni e delle derrate di origine animale non idonee al consumo umano;
6. vigilanza sull'esercizio della professione medico veterinaria;
7. rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;
8. educazione sanitaria rivolta agli operatori del settore e alla popolazione;

3. Servizio Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area C)

1. vigilanza sulle condizioni igieniche degli allevamenti e degli animali destinati alla alimentazione umana;

2. vigilanza sulla somministrazione,produzione,distribuzione,trasporto farmacia ad uso veterinario e sulla utilizzazione degli animali da esperimento per quanto di competenza veterinaria;
3. vigilanza sui trattamenti immunizzanti e sulle inoculazioni ai fini diagnostici;
4. vigilanza e controllo sulla produzione , sul trasporto e sulla utilizzazione degli alimenti per uso zootecnico
5. controllo degli animali domestici, sinantropici e selvatici al fine di individuare eventuali modificazioni dell'equilibrio ambientale nel rapporto uomo animale che possono recare danno;
6. vigilanza sulla assistenza veterinaria specialistica, nonché su azioni di monta, impianti per la fecondazione artificiale, ambulatori per la cura della sterilità o della ipofecondità, la fecondazione artificiale e la riproduzione animale;
7. ispezione e vigilanza su impianti per la raccolta, il trattamento e l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale;
8. registrazione e riconoscimento degli stabilimenti di produzione del latte e dei prodotti lattiero caseari;
9. controllo ufficiale sulla produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e dei prodotti lattiero caseari, in collaborazione con il dipartimento di prevenzione medico qualora si tratti di prodotti alimentari che richiedono la competenza di entrambi i dipartimenti
10. registrazione e riconoscimento di stabilimenti operanti nel settore della alimentazione animale ;
11. vigilanza e controllo sul rispetto delle norme in materia di protezione e benessere degli animali in allevamento e durante il trasporto;
12. vigilanza sulla assistenza zooiatrica , sull'esercizio della professione medico veterinaria , sulle arti ausiliarie veterinarie e sugli ambulatori veterinari;
13. rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;
14. educazione sanitaria rivolta agli operatori del settore e alla popolazione;

La struttura organizzativa è di tipo "a matrice" con una dimensione "tecnico scientifica" rappresentata dal Dipartimento (e dai Servizi in cui questi si articola) e una dimensione "operativo territoriale" rappresentata dai Distretti veterinari cui spetta l'erogazione sul territorio delle prestazioni in materia di sanità pubblica veterinaria sulla base degli indirizzi tecnico scientifici espressi in ambito Dipartimentale.

In particolare le ASL per tramite dei **Distretti di Medicina Veterinaria** erogano l'attività veterinaria di base, e in particolare:

a) la profilassi delle malattie infettive a carattere diffusivo e delle malattie parassitarie degli animali, nonché l'applicazione delle relative misure di polizia veterinaria;
b) il controllo e la vigilanza sugli alimenti di origine animale di competenza veterinaria;
c) la vigilanza sulla riproduzione animale, sugli alimenti zootecnici e sull'impiego di farmaci per uso veterinario.

Il Dipartimento di Prevenzione Medico

Interviene sulla collettività e sul singolo per il controllo dei rischi e per la promozione della salute attraverso:

⇒ azioni tendenti a conoscere, prevedere e prevenire i rischi negli ambienti di vita e di lavoro,
⇒ la promozione di comportamenti congrui dei singoli e delle collettività.

Il Dipartimento è articolato in Servizi/Unità operative che garantiscono l'indirizzo tecnico delle prestazioni erogate.

L'attività di competenza è svolta direttamente o attraverso la struttura organizzativa dei Distretti socio-sanitari di base .

Il Dipartimento si articola prevalentemente nei seguenti Servizi/Unità Operative:

- Igiene e Sanità Pubblica e ambienti di vita
- Prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro
- Impiantistica
- igiene degli alimenti e della nutrizione
- Medicina Preventiva nelle comunità
- Medicina sportiva
- Medicina legale

In diverse ASL l'organizzazione aziendale prevede la presenza di una Unità Operativa Laboratorio di Sanità Pubblica, a supporto delle attività svolte dai Servizi; detti laboratori operano per conto della ASL di appartenenza e, tramite opportuni accordi anche per le altre ASL della Lombardia che non ne dispongono o che non hanno disponibilità analitica adeguata.

Nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione Medico il Servizio che opera nel campo della prevenzione e controllo in campo alimentare è il **Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione** (SIAN) istituito a seguito del il Decreto Ministeriale del 16 ottobre 1998: "Linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle ASL". Il SIAN si inquadra, pertanto, nell'assetto organizzativo del Dipartimento di Prevenzione, così come previsto dalla L. R. 11 luglio 1997, n. 31, in applicazione dei Decreti Legislativi 502/92 e 517/93.

Competono di massima a tale servizio le seguenti funzioni, in coordinamento con altri Servizi interessati:

- attività di registrazione e riconoscimento previste dal Reg. CE 852/2004, per quanto di competenza, e gestione delle relative banche dati
- controllo ufficiale sulle attività di produzione primaria per quanto attiene gli aspetti connessi con la sicurezza alimentare (con particolare riguardo alla irrigazione e al trattamento con prodotti fitosanitari)
- controllo ufficiale dei prodotti alimentari con particolare riguardo alle procedure operative e ai sistemi di verifica, agli aspetti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e di bevande (tale attività viene svolta in collaborazione con il dipartimento di prevenzione veterinario qualora si tratti di prodotti alimentari che richiedono la competenza di entrambi i dipartimenti)
- sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza in occasione di episodi presunti o accertati di infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare, ed effettuazione delle relative indagini;
- attività di campionamento delle acque destinate al consumo umano;
- attività di controllo sulle attività di captazione, il trasporto e la distribuzione delle acque destinate al consumo umano
- controllo sul deposito, commercio, vendita e impiego di prodotti fitosanitari, additivi e coloranti, aromi ed enzimi
- prevenzione delle intossicazioni da funghi, anche attraverso l'attività di controllo e informazione ai raccoglitori e la abilitazione dei venditori
- collaborazione con le associazioni di categoria in materia di formazione addestramento e aggiornamento degli addetti alla produzione, manipolazione, trasporto, somministrazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- consulenza e collaborazione con le amministrazioni e le strutture competenti per la redazione dei capitolati d'appalto e per la predisposizione/validazione di tabelle dietetiche standard e speciali nella ristorazione collettiva
- attività di promozione di corrette abitudini alimentari
- indagini di sorveglianza nutrizionale
- rilascio di certificazioni e raccolta di dati statistici per quanto di competenza;

3.2.2 Delega di compiti specifici

AI sensi dell'art 5. del Regolamento(CE) n. 882/2004 , l'Autorità Competente può delegare compiti specifici riguardanti i controlli ufficiali a uno o più organismi di controllo (un terzo indipendente cui l'autorità competente delega certi compiti di controllo) con esclusione delle azioni previste dall'art. 54 del Regolamento in caso di non conformità alla normativa.

In ambito regionale, tale opzione di delega non è stata recepita ritenendo che l'utilizzo di personale dipendente afferente al Servizio Sanitario Regionale nella attività di controllo ufficiale in campo alimentare rappresenti garanzia di professionalità e consenta la massima efficacia ed efficienza nell'espletamento della attività stessa.

L'opzione di delega è da ritenersi quindi requisito non applicabile ai fini del presente Manuale.

3.2.3 Capacità di Laboratorio

Il Regolamento (CE) 882/2004 (art. 12) stabilisce che i laboratori del controllo ufficiale devono essere valutati e accreditati conformemente alle seguenti norme europee:

a) EN ISO/IEC 17025: "Criteri generali sulla competenza dei laboratori di prova e di taratura"
b) EN 45002: "Criteri generali per la valutazione dei laboratori di prova"
c) EN 45003: "Sistemi di accreditamento dei laboratori di taratura e di prova – requisiti generali per il funzionamento e il riconoscimento".

Requisito fondamentale e inderogabile è l'accreditamento di prova che può riguardare singole prove o gruppi di prove.

La capacità di laboratorio viene normalmente garantita dalla disponibilità di Laboratori Pubblici quali gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e i Laboratori di Sanità Pubblica.

L'Autorità competente provvede ad individuare il laboratorio o i laboratori cui affidare l'esecuzione di analisi sui campioni prelevati durante l'attività di controllo ufficiale.

A tal fine deve verificare in ogni momento le disponibilità analitiche e i requisiti di detto laboratorio, in relazione a quanto previsto nel Piano integrato di Prevenzione e Controllo, e qualora il suddetto laboratorio non disponga del requisito di cui sopra o non rispetti più le condizioni di accreditamento previste, l'autorità competente provvede a ad individuare un nuovo laboratorio che possieda il requisito necessario, provvedendo a stabilire specifici accordi (tipologia, quantità, periodi e modalità di conferimento campioni, ecc.) con laboratori che possiedono i requisiti necessari, dandone notizia al Unità Organizzativa regionale di riferimento.

4. SISTEMA DI GESTIONE DELLA AUTORITA' COMPETENTE

4.1 Requisiti Generali

Il Sistema di Gestione, documentato attraverso il presente Manuale definisce le risorse, le attività e le responsabilità che l'Autorità Competente locale deve mettere in atto per assicurare che tutti i requisiti del Cliente/Utente e quelli cogenti applicabili in riferimento all'attività istituzionale dei Servizi che svolgono controlli ufficiali in campo alimentare, siano sistematicamente soddisfatti nel pieno rispetto degli obiettivi stabiliti e della Politica per la Qualità.

La presente sezione del Manuale ha lo scopo di descrivere il Sistema di gestione nella sua strutturazione gerarchica di documenti e di registrazioni, al fine di controllare il Sistema stesso e darne evidenza ai propri Clienti/Utenti.

L'Autorità Competente locale deve stabilire, documentare, attuare e mantenere attivo un sistema di gestione dei propri processi o **controlli** e migliorarne in modo continuo l'efficacia in conformità ai requisiti del presente manuale e ai requisiti cogenti applicabili. In particolare l'organizzazione deve:

a) determinare i processi necessari per il sistema di gestione e la loro sequenza ed interazione;
b) determinare i criteri e i metodi per assicurare l'efficace funzionamento e controllo di questi processi;
c) assicurare la disponibilità di risorse e informazioni necessarie per supportare il funzionamento e monitoraggio di questi processi;
d) monitorare, misurare e analizzare questi processi;
e) effettuare le azioni necessarie per conseguire gli obiettivi di programmazione pianificati e migliorare in modo continuo i processi stessi ;

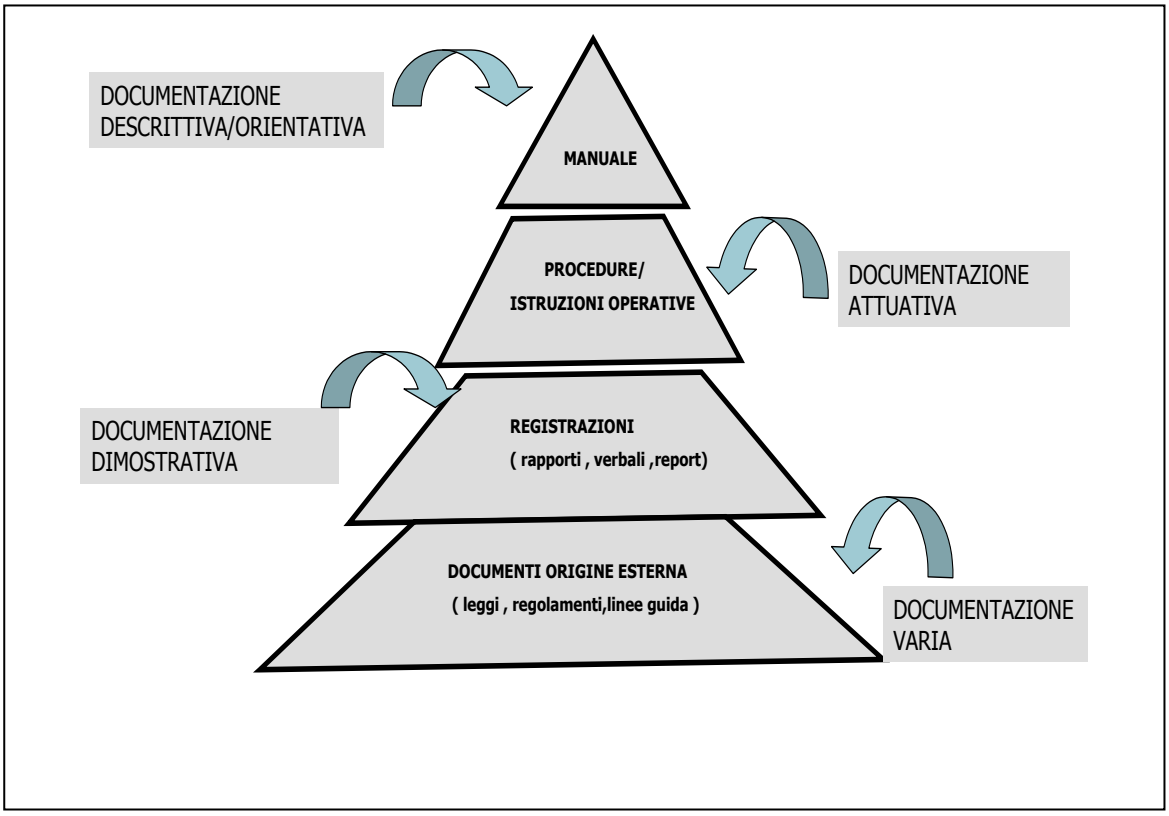
4.2 Requisiti relativi alla documentazione

4..2.1 Generalità

La documentazione del sistema di gestione dell'Autorità Competente Locale deve comprendere:

a) dichiarazioni documentate su obiettivi gestionali e operativi della organizzazione (quali ad esempio Politica della Qualità, Piano integrato di Prevenzione e controllo, ecc);
b) Manuale di gestione delle Autorità Competenti;
c) procedure documentate e registrazioni previste dal manuale di gestione delle Autorità Competenti ;
d) qualsiasi altro documento, anche di origine esterna (leggi, regolamenti, linee guida, ecc), che l'Autorità Competente ritenga necessario per assicurare l'efficace pianificazione, funzionamento e tenuta sotto controllo dei propri processi

La Piramide dei documenti



La **Documentazione Attuativa** deve includere , ove applicabile , **Procedure di controllo** (Procedure di Sistema e Procedure Speciali) e **Altri documenti gestionali/operativi** di seguito elencati:

procedura documentata: procedura predisposta, documentata, attuata e tenuta aggiornata; un unico documento può soddisfare la richiesta di una o più procedure; la richiesta di una procedura documentata può essere soddisfatta da più di un documento (UNI EN ISO 9001:2008)

L'Autorità competente può inoltre predisporre procedure e/o istruzioni operative non ricomprese nelle voci precedenti, ma ritenute necessarie per un efficace funzionamento e controllo dei suoi processi

PROCEDURE	
PROCEDURE DI SISTEMA	Definiscono criteri di carattere generale per lo svolgimento della attività di controllo ufficiale
1. Procedura di AUDIT	2. Procedura di ISPEZIONE
3. Procedura di CAMPIONAMENTO	4. Procedura di CERTIFICAZIONE UFFICIALE
PROCEDURE SPECIALI	Definiscono modelli operativi per la conduzione dei controlli ufficiali in specifici ambiti produttivi
1. Stabilimenti di preparazione/deposito/ distribuzione di alimenti	2. Stabilimenti di produzione e trasformazione alimenti
3. Aziende Agricole	4. Stabilimenti sottoprodotti di origine animale
5. Allevamenti animali	6.Distribuzione e gestione farmaco veterinario
7. Produzione e distribuzione di mangimi	
ALTRI DOCUMENTI ATTUATIVI	Includono Procedure e/o Istruzioni operative di carattere gestionale e/o operativo
1. Gestione documentale	2. Gestione reclami
3. Gestione provvedimenti amministrativi	4. Gestione Sistemi di Allerta
5. Gestione processo formativo	6. Gestione Audit interni

Registrazioni

Tra le registrazioni necessarie a fornire evidenza che i processi di realizzazione e il prodotto risultate soddisfino i requisiti si individuano le seguenti registrazioni:

TENUTA SOTTO CONTROLLO REGISTRAZIONI

	REGISTRAZIONE	TEMPI DI CONSERVAZIONE
R1	**ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE** (Verbali di Audit. Ispezione , ecc)	ILLIMITATO
R2	**ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO** (Verbali prelevamento, referti analisi , comunicazioni)	10 ANNI
R3	**ATTI AMMINISTRATIVI** (Sanzioni , provvedimenti amministrativi e giudiziari)	ILLIMITATO
R4	**GESTIONE SCIA**	FINO A CESSAZIONE ATTIVITA' O VARIAZIONE TITOLARITA'
R5	**GESTIONE APPARECCHIATURE DI MISURAZIONE**	FINO A DISMISSIONE
R6	**ATTIVITA' DI FORMAZIONE / ADDESTRAMENTO**	COME DA PROCEDURA AZIENDALE
R7	**AUDIT SU SISTEMA DI GESTIONE AUTORITA' COMPETENTE**	5 ANNI
R8	**MONITORAGGIO E MISURAZIONE PROCESSI , PRODOTTI , SODDISFAZIONE CLIENTE**	5 ANNI
R9	**GESTIONE TENUTA SOTTO CONTROLLO PRODOTTI NON CONFORMI**	2 ANNI
R10	**AZIONI DI MIGLIORAMENTO** (A. PREVENTIVE , A,CORRETTIVE)	2 ANNI
R11	**RIESAME DELLA DIREZIONE**	2 ANNI

Ove applicabile per la definizioni dei tempi di conservazione delle registrazioni si è fatto riferimento al "*Prontuario di Selezione delle Aziende Sanitarie Locali e delle Aziende Ospedaliere*" elaborato dal Ministero dei Beni Culturali. I tempi di conservazione indicati sono da considerarsi come periodo minimo di conservazione demandando alla Autorità Competente Locale l'eventuale decisione sull'estensione del lasso temporale di riferimento .

L'Autorità competente potrà inoltre definire altre registrazioni, non incluse nell'elenco precedente, ma ritenute necessarie dalla organizzazione stessa per fornire evidenza che i processi di realizzazione e il prodotto/servizio risultate soddisfino i requisiti.

4.2.2 Manuale del Sistema di Gestione

E' il documento che descrive il sistema di gestione adottato dalle Autorità Competenti Locali in tema di prevenzione, e controllo ufficiale in campo alimentare e definisce gli standard minimi di organizzazione e funzionamento di servizi del Dipartimento di Prevenzione Medico e di Prevenzione Veterinario ai sensi

del Reg. (CE) n. 882/2004. Costituisce copia coerente, ove presente, del Manuale della Qualità Aziendale i cui requisiti sono sviluppati in relazione alla specificità del campo di applicazione di riferimento.

4.2.3 Gestione dei documenti

I documenti (escluse le registrazioni) devono essere tenuti sotto controllo mediante la definizione di una *procedura documentata* che definisca le modalità di controllo necessarie per:

a) approvare i documenti, per la loro adeguatezza, prima della relativa emissione;
b) riesaminare ed aggiornare, per quanto necessario e riapprovare i documenti;
c) assicurare che le modifiche e lo stato di revisione vigente dei documenti siano identificati;
d) assicurare che le versioni pertinenti dei documenti siano disponibili nei punti di utilizzazione;
e) assicurare che i documenti rimangano leggibili e facilmente identificabili;
f) assicurare che i documenti di origine esterna, che l'organizzazione ritiene necessari per la pianificazione e per il funzionamento del proprio sistema di gestione siano identificati e che la loro distribuzione avvenga in modo controllato;
g) prevenire l'utilizzazione involontaria di documenti obsoleti e adottare una loro adeguata identificazione qualora sia necessario conservarli per qualsiasi scopo (es. apporre la dizione "documento superato" , "documento annullato")

4.2.4 Gestione delle registrazioni

Le registrazioni predisposte dalla Autorità Competente locale per fornire evidenza della conformità ai requisiti e dell'efficace funzionamento del sistema di gestione (es. verbali di ispezione e di audit, verbali di accertamento, verbali di campionamento, report, ecc.) devono essere tenute sotto controllo mediante la predisposizione di una *procedura documentata* che definisca le modalità di controllo necessarie per l'identificazione, l'archiviazione, la protezione, il reperimento, la conservazione e la eliminazione delle registrazioni stesse.

5. RESPONSABILITA' DELLA DIREZIONE

5.1 Impegno della Direzione

L'Alta Direzione della Autorità Competente Locale (Direzione ASL) deve fornire evidenza del proprio impegno per lo sviluppo e l'attuazione del sistema di gestione per la qualità e per migliorarne in continuo l'efficacia:

a) comunicando a tutto il personale l'importanza di soddisfare i requisiti cogenti e i requisiti del cliente e delle altre parti interessate
b) stabilendo la politica per la qualità;
c) assicurando che ai pertinenti livelli e funzioni nell'ambito della organizzazione siano stabiliti obiettivi per la qualità;
d) conducendo i riesami della direzione
e) assicurando la disponibilità di risorse

L'Alta Direzione deve assicurare che i requisiti del cliente siano determinati e soddisfatti al fine di accrescere la soddisfazione del cliente stesso e di tutte le parti interessate.

La Direzione dei Servizi ASL che operano nel campo della sicurezza alimentare (Direttori di Dipartimento, d'intesa con i Responsabili di USC) deve fornire evidenza del proprio impegno nella implementazione del sistema di gestione definito dal presente manuale operativo:

a) concordando, con la Direzione della Azienda Sanitaria Locale, in sede di negoziazione di budget, gli obiettivi di programmazione delle attività;
b) assicurando il coerente utilizzo delle risorse secondo criteri di efficacia ed efficienza favorendo l'adozione di un principio di integrazione tra i Dipartimenti e i Servizio coinvolti nella attività di controllo ufficiale;
c) predisponendo i piani integrati di prevenzione e controllo in armonia con le indicazioni regionali;

d) assicurando che le responsabilità e le autorità siano definite e comunicate nell'ambito della organizzazione attraverso l'implementazione e lo sviluppo di appropriati processi di comunicazione interni;
e) definendo e sviluppando efficaci canali di comunicazione con il cliente e le altre parti interessate in merito a informazioni relative al prodotto/servizio erogato, informazioni di ritorno da parte del cliente inclusi i suoi reclami, quesiti del cliente e di altri stakeholder;
f) definendo metodi per il monitoraggio e misurazione dei processi e dei prodotti derivanti al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi assegnati;
g) assicurando il tempestivo flusso informativo dei dati di attività all'interno (Direzione Aziendale) e all'esterno della organizzazione stessa (Regione) secondo modalità definite (Sistema informativo della Prevenzione, Sistema SIV o altri sistemi in uso in ambito aziendale) ;
h) effettuando periodici riesami del proprio sistema di gestione al fine di valutarne l'adeguatezza e migliorarne in continuo l'efficacia, attivando, ove necessario, opportune azioni preventive e/o correttive

5.2 Politica per la Qualità

L'Alta Direzione della Autorità Competente locale deve assicurare che la politica per la qualità:
a) sia appropriata alle finalità della organizzazione;
b) comprenda l'impegno a soddisfare i requisiti e a migliorare in continuo l'efficacia del sistema di gestione per la qualità;
c) fornisca un quadro strutturale per stabilire e riesaminare gli obiettivi per la qualità;
d) sia comunicata e compresa all'interno dell'organizzazione;
e) sia riesaminata per accertarne la continua idoneità;

La politica per la qualità deve essere espressa con un atto formale da parte della Organizzazione e/o essere desumile da documenti aziendali di programmazione, gestione e controllo e deve essere supportata da documenti attuativi (es. Piano Integrato di Prevenzione e Controllo) che evidenzino la concreta attuazione di azioni finalizzate al raggiungimento degli obiettivi programmati in coerenza con le politiche e strategie aziendali.

Le Direzioni di Dipartimento e i Servizi interessati devono diffondere all'interno della struttura di riferimento i contenuti di tale politica e assicurare che i principi e gli obiettivi ivi enunciati costituiscano elemento di riferimento per gli operatori nello svolgimento dei compiti istituzionali .

5.3 Programmazione delle Attività

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, dispone che ciascun Stato Membro elabori un piano unico di controllo nazionale pluriennale.

Tale piano deve garantire l'effettiva attuazione:
a) dell'art. 17 del Regolamento (CE) n. 178/2002 che dispone che tutti gli Stati Membri applichino la legislazione alimentare e controllino e verifichino il rispetto delle pertinenti disposizioni da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. A tal fine deve essere organizzato un sistema ufficiale di controllo e altre attività adatte alle circostanze, tra cui la comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio degli alimenti e dei mangimi, la sorveglianza della sicurezza degli alimenti e dei mangimi e altre attività di controllo che includano tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione ;
b) degli articoli 41, 42, 43 e 44 del Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli comunitari negli stati membri e degli Allegati I e II del Regolamento (CE) n. 854/2004

In Regione Lombardia, con Legge Regionale 8/2007, successiva DGR VIII/4799/2007, e Legge Regionale 33/2009, l'attività dei servizi di prevenzione volta al controllo delle attività e delle strutture che comportano un rischio per la salute delle singole persone, dei lavoratori e della popolazione è stata profondamente innovata, in forza dei principi di responsabilizzazione ed autocontrollo di ciascun soggetto del sistema socio economico, semplificazione delle procedure amministrative, potenziamento dei controlli a posteriori in corso di attività a regime, programmazione della azione di controllo parametrata al livello di rischio,

efficienza nell'utilizzo delle risorse anche grazie ad una maggiore integrazione all'interno del sistema regionale della prevenzione.

La concreta realizzazione di tali principi si traduce nella stesura, da parte delle ASL, del **"Piano integrato delle attività di prevenzione e dei controlli"**, con arco temporale triennale e pianificazione annuale, il cui principale obiettivo è fornire strumenti per indirizzare risorse e utilizzare metodi di controllo ufficiale omogenei e innovativi nelle differenti categorie di attività presenti nel territorio regionale.

Tale piano deve essere redatto in armonia con quanto indicato dagli specifici provvedimenti regionali e in continuità con i piani già adottati nel precedente anno e prevedendo una articolazione orientata ai seguenti criteri guida di tipo generale:

1. **Analisi di contesto:** descrive la situazione a livello territoriale ed esprime il fabbisogno del territorio e la base per la successiva graduazione del rischio; deve includere informazioni in relazione a: indici demografici e dati epidemiologici, dati territoriali, dati ambientali, dati sulla presenza di fattori di rischio specifici, qualsiasi altro dato ritenuto di utilità per la programmazione della attività di controllo.
2. **Graduazione del rischio:** deve essere intesa come strumento gestionale finalizzato ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione della attività di controllo all'interno delle varie categorie; nel Piano dovranno trovare evidenza i seguenti elementi minimi:
   - Suddivisione delle attività economiche soggette a controllo in macrocategorie omogenee;
   - Elencazione completa dei criteri utilizzati per attribuire alle macrocategorie il livello di rischio (in assenza di indicazioni regionali su attribuzione del livello di rischio su specifiche macrocategorie)
   - Effettuazione di un processo di categorizzazione del rischio per singola attività economica soggetta a controllo all'interno delle macrocategorie, modificabile sulla base delle risultanze del controllo ufficiale;
3. **Attribuzione delle risorse in base alla graduazione del rischio:** va effettuata tenendo conto dei vincoli esistenti con particolare attenzione alla individuazione di aree di attività su cui intervenire per una maggiore integrazione tra i Dipartimenti e i Servizi in modo da evitare sovrapposizioni prevedendo attività di controllo coordinate e comunque assicurando lo scambio reciproco di informazioni relative ai controlli svolti

Il Piano deve prevedere azioni volte a:

1. elaborare ed applicare un sistema di "pesatura" delle attività soggette a controllo in funzione del rischio connesso con l'attività svolta, che consenta la definizione di priorità di intervento *(a);*
2. sviluppare metodi e strumenti omogenei per la programmazione e lo svolgimento delle azioni di controllo (audit ,ispezione,campionamento);
4. predisporre ed applicare un sistema di documentazione razionale della attività svolta;
5. prevedere ed attuare interventi di verifica sul raggiungimento degli obiettivi della programmazione anche mediante audit interni;
6. favorire lo sviluppo di sistemi informativi che consentano la registrazione e l'interrogazione selettiva dei dati di attività *(b)* ;
7. sperimentare sistemi di elaborazione e reportistica in grado di riorientare le successive attività di controllo nei confronti delle principali criticità incontrate;
8. sviluppare l'integrazione, il coordinamento e la collaborazione pur nel pieno rispetto delle specificità tecniche e organizzative, tra i Dipartimenti e i Servizi della ASL;
9. orientare ai principi della semplificazione amministrativa e della scientificità sul piano dei contenuti l'attività dei Dipartimenti di Prevenzione Medici (DPM) e dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari (DPV), nonché tutte le strutture della ASL che si occupano di interventi di prevenzione.

Il Documento di programmazione annuale dovrebbe contenere i seguenti elementi di dettaglio:

ELEMENTI CARATTERIZZANTI PIANO			
STANDARD	**DESCRIZIONE STANDARD**	**ELEMENTI VALUTABILI**	
1. TENUTA SOTTO CONTROLLO DOCUMENTO	**Definizione Responsabilità e Autorità in relazione a predisposizione e approvazione documento di programmazione**	**EV1**	**Formalizzazione della matrice delle responsabilità nel documento di programamzione**
		EV2	**Atti della Organizzazione con evidenza approvazione documento**
2. ANALISI DI CONTESTO	**Descrizione del fabbisogno del territorio di riferimento**	**EV1**	**Analisi di contesto territoriale (**es. Indici demografici , epidemiologici , dati territoriali e ambientali , dati sulla presenza di fattori di rischio specifici , analisi Stakeholder , ecc.)
3. TECNICHE DI CONTROLLO	**Descrizione modalità di controllo ufficiale utilizzate**	**EV1**	**Tecniche di controllo utilizzate** (Audit , Ispezione , Campionamento)
4. CAMPO DI APPLICAZIONE	**Pianificazione della attività di controllo ufficiale sul territorio**	**EV1**	**Descrizione attività da sottoporre a controllo suddivise per macrocategorie e numero di controlli programmati nel periodo di riferimento**
		EV2	**Descrizione dei criteri di riferimento utilizzati per la categorizzazione del rischio**
		EV3	**Evidenza di coerenza tra frequenza dei controlli prevista e livelli di rischio attribuiti**
5. SISTEMI DI MONITORAGGIO E MISURAZIONE	**Definizione strumenti e modalità di monitoraggio del Piano**	**EV1**	**Definizione di un cruscotto di indicatori e frequenza di rilevazione del dato**
		EV2	**Descrizione modalità di Audit/ Controllo interno del Piano**
6. PROCEDURE AMMINISTRATIVE	**Gestione atti amministrativi connessi alla attività di controllo ufficiale**	**EV1**	**Descrizione responsabilità ed autorità per la gestione dei provvedimenti amministrativi / sanzionatori**
7. ALTRO	**Risorse assegnate**	**EV1**	**Descrizione risorse umane e strumentali ; esplicitazione di forme di coordinamento tra Servizi ASL e collaborazione con Enti esterni**

(a) Criteri per la categorizzazione del rischio

La "Graduazione del rischio" delle attività da sottoporre a vigilanza e controllo è l'elemento centrale della attività di pianificazione e deve essere intesa come strumento gestionale finalizzato principalmente ad una corretta attribuzione delle risorse e ad una omogenea attuazione dell'attività di controllo all'interno delle

varie categorie. L'Autorità competente locale deve, nei piani di attività, fornire evidenza dei criteri di riferimento utilizzati per attribuire differenti gradi di rischio (sia per gli insediamenti esistenti che per quelli nuovi). L'attribuzione del **grado di rischio** deve avvenire in fase di programmazione **per macrocategorie** omogenee tenendo conto di tutti gli elementi così come indicati nel Piano Regionale per la Prevenzione Veterinaria 2012-2014. Inoltre possono essere considerati altri **Documenti Regionali/Ministeriali/Comunitari** riportanti criteri per la categorizzazione del rischio in specifici ambiti di attività, ove esistenti e applicabili.

Quindi per l'attribuzione dei livelli di rischio occorre rifarsi alla seguente scala di valutazione :

CATEGORIZZAZIONE LIVELLO DI RISCHIO

LIVELLO DI RISCHIO	DESCRIZIONE
1	RISCHIO ELEVATO
2	RISCHIO MEDIO ALTO
3	RISCHIO MEDIO BASSO
4	RISCHIO BASSO

A seguito della attribuzione del livello di rischio alle macrocategorie occorre pianificare gli interventi previsti tenendo conto di regole/vincoli derivanti da documenti prescrittivi o di indirizzo regionali.

L'effettuazione di una **categorizzazione del rischio per singola unità** soggetta a controllo all'interno delle macrocategorie, potrà essere condotta sulla base della documentazione pervenuta in fase di registrazione e/o in occasione della verifica sul campo sulla base di opportuni criteri di valutazione.

Valutato il rischio occorre definire la periodicità con cui le strutture/attività analizzate devono essere controllate/ricontrollate in rapporto anche alle risorse disponibili . I criteri illustrati nella presente sezione del manuale hanno carattere di indirizzo, e potranno essere modificati ed ulteriormente uniformati.

(b) Sistema informativo della Prevenzione

Per dare concreta attuazione alla programmazione, effettuazione e valutazione degli interventi di controllo nel campo della prevenzione medica e veterinaria, è necessario implementare un sistema informativo complessivo e coordinato che contenga anagrafi (imprese, scuole, strutture sanitarie, strutture ricettive ecc.) e dati relativi alla attività di controllo ufficiale svolta dai servizi. Regione Lombardia, al fine di ottimizzare il flusso informativo rendendolo uniforme e confrontabile, ha messo a regime un sistema informatizzato (Sistema I.M.PreS@) contenente l'anagrafica delle imprese iscritte alla Camera di Commercio e i dati Inail con funzionalità di estrazione; il sistema prevede inoltre l'inserimento delle attività di controllo svolte dalle ASL sulla base di un tracciato record che contiene un set minimo di informazioni (data, servizio che effettua il controllo, motivazione, oggetto, esito del controllo). Oltre agli elementi minimi descrittivi dei controlli effettuati che si andranno a rendere visibili nel sistema informativo, ciascun Dipartimento/Servizio disporrà nei propria archivi di informazioni più specifiche sui controlli effettuati.

Il Sistema I.M.PreS@ diventa quindi il modello di riferimento per la costituzione di una anagrafe regionale delle attività e per il caricamento dei dati relativi alla attività di controllo ufficiale in Regione Lombardia. Tale sistema informativo non ha finalità di tipo gestionale e pertanto non è finalizzato a sostituire software applicativi già in uso nelle ASL come ad esempio il Software SIVI (sistema informatico per la gestione dell'attività relativa al controllo degli alimenti di origine animale). Tali sistemi, ove presenti , dovranno comunque essere armonizzati con il programma I.M.PreS@.

(c) Classificazione delle attività

La classificazione delle attività economiche si basa sui codici ATECO. Ai fini del presente manuale, per poter disporre di un codice identificativo che classifichi in modo univoco le imprese del settore alimentare e per garantire omogeneità del dato, i riferimenti di classificazione previsti dai codici ATECO dovrebbero essere adottati dalla Autorità Competente Locale nella fase di registrazione delle industrie alimentari nei sistemi informativi, almeno fino al livello della classe (4 cifre). Eventuali ulteriori livelli di dettaglio potranno essere utilizzati, ove opportuno e applicabile, utilizzando i codici ATECO per categorie e sottocategorie o rifacendosi a revisioni scaturite da diverse indicazioni regionali.

5.4 Responsabilità ed Autorità

L'Alta Direzione deve assicurare che le Responsabilità e le Autorità siano definite e comunicate nell'ambito della Organizzazione. L'organigramma e i profili delle funzioni (funzionigramma) la struttura organizzativa, le responsabilità, le competenze e la specifica autorità di tutto il personale devono essere definite in armonia con le Linee Guida Regionali e i contenuti del Piano di Organizzazione Aziendale (P.O.A) di ciascuna ASL.

Nella *job description* occorre che siano formalizzate in modo analitico le principali caratteristiche di una posizione organizzativa indicando in particolare, il nome della posizione, le sue finalità principali, le dimensioni, la posizione in organigramma, le principali relazioni con le altre posizioni organizzative, le principali mansioni.

5.5 Indipendenza , imparzialità , integrità e riservatezza

Ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 le Autorità competenti devono impegnarsi a svolgere le proprie attività garantendo indipendenza ed imparzialità del personale che esegue controlli ufficiali e un livello elevato di trasparenza e riservatezza.

I principi di indipendenza , imparzialità, integrità e riservatezza vengono garantiti con l'adozione di un codice etico aziendale conforme al modello regionale con il rispetto della normativa vigente in tema di privacy.

Codice Etico

La Regione Lombardia, mutuando i principi contenuti nel Decreto Legislativo 8 giugno 2001, n. 231, ha definito, con D.G.R. 13.12.2006, n. VIII/3776 "Determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio sanitario regionale per l'esercizio 2007", le Linee Guida per l'adozione del Codice Etico e dei modelli di organizzazione e controllo delle Aziende Sanitarie Locali e delle Aziende Ospedaliere.

Le Autorità competenti Locali devono adottare un modello di codice etico che definisca i valori e i principi ai quali deve uniformarsi il comportamento dei soggetti che in essa operano e che con essa interagiscono, impegnandosi altresì ad adottare comportamenti conformi ai principi e valori etici in esso contenuti.

In particolare occorre adottare un Modello Organizzativo, in cui vengono individuati e analizzati i processi aziendali più significativi di ciascun Dipartimento ed a rischio di non conformità rispetto ai valori e ai principi etici dell'Azienda. L'obiettivo è quello di prevenire i comportamenti individuati quali fattori di rischio rilevante rispetto a quanto previsto nel Codice Etico e di ridurne l'incidenza sulle attività aziendali.

Le Linee Guida regionali prevedono la messa in atto di apposite iniziative di informazione e formazione al fine di favorire la consapevolezza e la condivisione, da parte di tutti gli interlocutori, del senso, del significato e della rilevanza dei valori e dei principi enunciati nel Codice stesso .

Con particolare riferimento alle procedure di *Internal Auditing* le Aziende Sanitarie Locali sono tenute inoltre a mantenere e aggiornare il modello di organizzazione, gestione e controllo, mediante un sistema strutturato ed organico di procedure ed attività che assicurino il costante rispetto della normativa nazionale e regionale di riferimento.

Normativa Privacy

La legislazione sulla privacy in Italia è attualmente contenuta nella Costituzione (articoli 15 e 21), nel Codice penale (Capo III - Sezione IV) e - parzialmente - nel Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, intitolato Codice in materia di protezione dei dati personali e noto impropriamente anche come Testo unico

sulla privacy. Il D. Lgs 196/2003 abroga la precedente legge 675/96, “Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali”, che era stata introdotta per rispettare gli Accordi di Schengen ed era entrata in vigore nel maggio 1997.

Con il tempo a tale norma si erano affiancate ulteriori diverse disposizioni, riguardanti singoli specifici aspetti del trattamento dei dati, che sono state riassunte nel Testo Unico vigente, entrato in vigore il 1º gennaio 2004. Sull'applicazione della normativa vigila l'Autorità Garante per la protezione dei dati personali, istituita dalla L. 675/1996 e confermata dal Testo Unico del 2003. Le finalità del D. Lgs 196/2003 consistono nel riconoscimento del diritto del singolo sui propri dati personali e, conseguentemente, nella disciplina delle diverse operazioni di gestione (tecnicamente "trattamento") dei dati, riguardanti la raccolta, l'elaborazione, il raffronto, la cancellazione, la modificazione, la comunicazione o la diffusione degli stessi. Il diritto assoluto di ciascuno sui propri dati è esplicitamente riconosciuto dall'art. 1 del testo unico, in cui si afferma: "Chiunque ha diritto alla protezione dei dati personali che lo riguardano".

Tale diritto appartiene alla categoria dei diritti della personalità. Il diritto sui propri dati è differente dal diritto alla riservatezza, in quanto non riguarda solamente informazioni inerenti la propria vita privata, ma si estende in generale a qualunque informazione relativa ad una persona, anche se non coperta da riserbo (sono dati personali ad esempio il nome o l'indirizzo della propria abitazione). Lo scopo della legge non è quello di impedire il trattamento dei dati, ma di evitare che questo avvenga contro la volontà dell'avente diritto, ovvero secondo modalità pregiudizievoli.

Infatti il testo unico definisce i diritti degli interessati, la modalità di raccolta e i requisiti dei dati, gli obblighi di chi raccoglie, detiene o tratta dati personali e le responsabilità e sanzioni in caso di danni. Le Autorità competenti locali devono uniformarsi, mediante l’adozione di appositi regolamenti interni, a quanto prescritto dalla normativa vigente in tema di privacy. Si sottolinea come le Norme in tema di privacy debbano essere lette compatibilmente con gli obblighi normativi della attività di controllo ufficiale.

5.6 Sicurezza degli operatori

Il campo di applicazione è quello previsto in particolare dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n**.** 81**.** Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. L’Autorità competente locale, attraverso il Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale, definisce i processi necessari a garantire che la sicurezza e gli aspetti riguardanti la salute siano sempre salvaguardati al massimo livello nell'esercizio delle attività lavorative e che la stessa avvenga nel modo più sicuro possibile.

Le disposizioni in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro si riferiscono a tutte le attività lavorative e devono essere applicate da tutto il personale.

Le disposizioni devono riguardare i seguenti aspetti:

- uso di attrezzature
- luoghi di lavoro e loro adeguatezza (monitoraggio)
  [N.B. per luogo di lavoro si intendono ambiti aziendali o extra aziendali in cui gli operatori svolgono con sistematicità la propria attività (es. macelli)]
- formazione/informazione degli addetti

La Direzione designa le nomine del personale incaricato, ne definisce i compiti e le responsabilità riguardo l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione nell'ambito della sicurezza antinfortunistica e nel rispetto della legislazione vigente in materia. Inoltre tutte le funzioni hanno il compito di provvedere, nell’ambito del settore in cui operano, all’attuazione delle disposizioni di sicurezza impartite dalla Direzione Generale e a garantire, per gli aspetti di specifica competenza, l’addestramento e la formazione del personale affinché lo stesso sia sensibilizzato ed addestrato ad operare sempre in condizioni di sicurezza totale. Le Direzioni di Dipartimento, sentiti i responsabili di Servizio e i Direttori di Distretto devono definire, d’intesa con il Responsabile del Servizio aziendale di prevenzione e protezione, i DPI (Dispositivi di Protezione individuale) necessari per l’espletamento della attività di prevenzione e controllo e formalizzare modalità di gestione (conservazione, utilizzo, verifica, sostituzione) dei dispositivi stessi.

Il Rischio lavorativo deve essere oggetto di adeguate coperture assicurative da parte dell’Azienda.

5.7 Comunicazioni interne ed esterne alla organizzazione

La Comunicazione interna

L'Autorità Competente Locale deve assicurare che siano stabiliti appropriati processi di comunicazione all'interno della Organizzazione e che sia data informazione in merito all'efficacia del sistema di gestione adottato dalla Organizzazione.

Le Direzioni dei Dipartimenti devono assicurare che le informazioni relative alla implementazione del presente Manuale siano comunicate e comprese dal personale di riferimento e devono garantire l'adozione di efficaci flussi informativi fra il Dipartimento di Prevenzione Medico e il Dipartimento di Prevenzione Veterinario. La comunicazione interna dovrebbe prevedere:

a) un sistema di comunicazione gerarchico (verticale);
b) un sistema di comunicazione di informazioni/istruzioni (orizzontale);
c) un sistema di verifica di efficacia della comunicazione (sistema di feedback);

In linea generale l'organizzazione può utilizzare 3 tipi di comunicazione interna:

1. Comunicazione documentale scritta
2. Scambi di informazioni istituzionalizzati (es. riunioni, gruppi di miglioramento)
3. Altri tipi di comunicazione (bacheche, newsletter, ecc)

La Comunicazione esterna

La comunicazione con il cittadino in ambito sanitario esercita un ruolo strategico per l'attuazione di "politiche per la salute" , diventa strumento educazionale per la promozione di corretti stili di vita e si traduce nella elaborazione e formalizzazione di un "Piano di Comunicazione Aziendale" che**,** con il coinvolgimento di

LA COMUNICAZIONE CON L'ESTERNO

CONTENUTI	DESTINATARI	MODALITA'	NOTE
Piano integrato di Prevenzione e controllo	Regione , Enti Locali , Associazioni datoriali e dei lavoratori ,Associazioni consumatori , OSA ,Popolazione	Sito WEB Aziendale Altro (Es. presentazione a incontri con Stakeholder chiave o istituzionali , trasmissione documento)	Redatto in conformità con indicazioni alla sezione 5 del Manuale e con Linee di indirizzo regionali
Report su attività di Prevenzione	Regione , Enti Locali , Associazioni datoriali e dei lavoratori ,Associazioni consumatori , OSA ,Popolazione	Sito WEB Aziendale Altro (Es. presentazione a incontri con Stakeholder chiave o istituzionali , trasmissione documento)	Focus su risultati raggiunti anche in chiave di guadagno di salute atteso Chiarezza ed ampia fruibilità del testo per Stakeholder esterni privilegiando la parte grafica rispetto a quella descrittiva
Interfaccia continua con Stakeholeder esterni	Popolazione , OSA , Associazioni	Sito WEB , Sportelli informativi , Ecc.	

tutte le parti interessate, deve definire linee di indirizzo della attività di comunicazione individuandone contenuti , strumenti , risorse e destinatari. Per quanto attiene la comunicazione e l'informazione sulla attività di controllo ufficiale l'autorità competente locale deve devono garantire, le seguenti comunicazioni alla popolazione e ai portatori di interesse presenti sul territorio della ASL:

5.8 Coordinamento ed interfaccia della Autorità competente con altre Autorità Competenti e/o Organismi

Con riferimento al Regolamento (CE) 882/2004 le Autorità competenti devono assicurare, qualora la competenza ad eseguire controlli ufficiali sia stata delegata a livello regionale o locale, che sia garantito un efficace ed efficiente coordinamento ed interfaccia tra il livello centrale e il livello generale o locale. Tale interfaccia o coordinamento deve essere previsto, ove applicabile, anche nei confronti di altri Organismi coinvolti, direttamente o indirettamente, nella attività di competenza della Autorità competente locale.

La gestione di tali relazioni esterne deve avvenire, ove esistenti, nel rispetto di modalità definite (regole definite dalla Regione o protocolli d'intesa tra le parti) e comunque essere attivata in armonia con le regole di comunicazione aziendali con il coordinamento della Direzione Sanitaria aziendale e della Direzione di Dipartimento.

5.9 Riesame della Direzione

Il Riesame della Direzione viene condotto a livello di Direzione di Dipartimento e si deve svolgere, ad intervalli prestabiliti (di norma una volta/anno) in un una fase precedente al Riesame della Direzione aziendale di cui costituisce elemento di ingresso. Nel corso di questa attività il Direttore del Dipartimento e i Responsabili di Struttura complessa, avvalendosi ove presente della figura del Referente per la qualità di Dipartimento, analizzano l'andamento dei processi e delle prestazioni erogate sulla base delle informazioni a disposizione e, sulla scorta della analisi effettuata, definiscono le azioni di miglioramento. Le risultanze del riesame devono essere verbalizzate e le relative registrazioni conservate.

Gli elementi in ingresso per il riesame devono comprendere informazioni riguardanti:

- risultati degli audit interni e/o esterni effettuati sulle diverse aree/processi;
- informazioni di ritorno da parte del cliente (inclusi i suoi reclami) e della altre parti interessate (Enti, Organi di Polizia Giudiziaria, Associazioni di categoria, ecc.);
- prestazioni dei processi e conformità dei prodotti/servizi ai requisiti con relativi indicatori e analisi del raggiungimento degli obiettivi assegnati ;
- stato delle azioni correttive e preventive intraprese a seguito del rilievo di non conformità reali o potenziali riscontrate a seguito della erogazione del servizio;
- azioni di miglioramento derivanti da precedenti riesami;
- modifiche che potrebbero avere effetti sul sistema di gestione per la qualità;
- esigenze di formazione/addestramento degli operatori e analisi della attività formativa svolta nel corso dell'anno

Gli elementi in uscita del riesame da parte della direzione devono riportare decisioni ed azioni finalizzate:

a) al miglioramento dell'efficacia del sistema di gestione e dei suoi processi,
b) al miglioramento dei prodotti in relazione ai requisiti dei clienti,
c) ai bisogni di risorse.

6. GESTIONE DELLE RISORSE

6.1 Generalità

L'Autorità competente locale deve determinare e fornire le risorse necessarie per:

- Attuare e mantenere il sistema di gestione e migliorarne in continuo l'efficacia;
- Accrescere la soddisfazione del cliente (interno ed esterno) e di tutte le parti interessate, mediante il rispetto dei requisiti del cliente stesso e dei requisiti cogenti applicabili

6.1 Gestione delle risorse

6.1.1 Messa a disposizione delle risorse

L'Alta Direzione della Autorità competente locale deve determinare e fornire le risorse umane e strutturali necessarie per assicurare l'operatività delle Strutture della ASL che operano nel campo della

igiene e sicurezza alimentare essendo la loro capacità di rispondere con tempestività ed efficacia alle richieste ed esigenze del cliente e delle altre parti interessate legata alla adeguatezza e alla capacità di risorse umane e infrastrutturali a disposizione. La definizione delle risorse deve essere effettuata, in sede di negoziazione di budget, e deve tener conto in considerazione degli obiettivi per la qualità prefissati .

6.1.2 Incarichi al personale

L'Autorità competente locale assegna incarichi al personale secondo procedure conformi a quanto previsto dalla normativa e dai contratti vigenti per le aree della Dirigenza medica e veterinaria e del comparto. L'Organizzazione deve stabilire il grado di istruzione, i livelli di esperienza di lavoro, di formazione e addestramento per lo svolgimento dell'attività di controllo ufficiale; nella successiva tabella sono riportati,a titolo esemplificativo, i livelli ritenuti appropriati per svolgere attività di ispezione ed audit:

REQUISITI MINIMI PER ATTIVITA' DI ISPEZIONE E DI AUDIT

PARAMETRO	ISPEZIONE	AUDIT
ISTRUZIONE	Requisiti di accesso previsti dalla Normativa vigente	Requisiti di accesso previsti dalla Normativa vigente
ESPERIENZA DI LAVORO	Consolidata esperienza di lavoro nel settore di attività	Consolidata esperienza di lavoro nel settore di attività
FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	Aggiornamento professionale continuo su tematiche afferenti l' attività di controllo ufficiale	• Aggiornamento professionale continuo su tematiche afferenti l' attività di controllo ufficiale • Evidenza di attività di formazione su Norma di riferimento (UNI EN ISO 19011 : 2003)
ESPERIENZA SUL CAMPO	Evidenza di attività di Ispezione svolta in modo continuativo	Evidenza di attività di Audit svolta in modo continuativo

N.B La Responsabilità dei Team di Ispezione e di Audit dovrebbe essere affidata a personale in possesso dei requisiti di base descritti nella tabella e che abbia sviluppato conoscenze e competenze aggiuntive sulla base di attività di Formazione/Addestramento e di esperienza sul campo nel ruolo specifico

6.1.3 Competenza, Formazione, Addestramento, Consapevolezza

Il personale della Autorità competente locale deve essere competente sulla base di istruzione, formazione – addestramento, abilità ed esperienza. La conformità ai requisiti può essere influenzata direttamente o indirettamente da personale che svolge qualsiasi attività nell'ambito dei Servizi.

In particolare l'Organizzazione deve:

a) determinare la competenza necessaria per il personale che svolge attività che influenzano la conformità ai requisiti del prodotto/servizio con particolare riferimento al personale sanitario utilizzato nelle attività di controllo ufficiale;
b) fornire formazione – addestramento o intraprendere altre azioni per acquisire la necessaria competenza;
c) valutare l'efficacia delle azioni intraprese;
d) assicurare che il proprio personale sia consapevole della rilevanza e dell'importanza delle sue attività e di come esse contribuiscano a conseguire gli obiettivi;
e) mantenere appropriate registrazioni dell'istruzione, della formazione – addestramento, delle abilità e dell'esperienza del personale;

Formazione e Addestramento

La Regione Lombardia con Deliberazione N°VII/18756/2004: "Linee di indirizzo per l'attivazione del Sistema ECM (Educazione Continua in Medicina) in Lombardia" ha avviato, sulla base della normativa nazionale vigente (D.lgs. n.229/1999) un sistema lombardo di Educazione Continua in Medicina e Sviluppo Professionale Continuo (ECM/CPD) che si fonda sulla previsione normativa della l.r. 31/97, la quale, all'art 13 bis, dispone espressamente "…l'attivazione del programma ECM in Lombardia, che rappresenta l'avvio di un processo di sviluppo professionale continuo, costituisce per ogni professionista del sistema socio-sanitario lombardo una necessità la cui soddisfazione volontaria è incentivata dal sistema stesso".

Il modello regionale si raccorda con l'impianto nazionale, differenziandosi da esso e superandone criticità e limiti; in particolare il modello tende a:

- Semplificare il sistema in un ottica di valorizzazione e non di sanzione dei professionisti;
- Valorizzare il più possibile ai fini formativi le esperienze lavorative e l'ambito professionale in cui si esercita la professione;
- Avviare gradualmente in processo di valutazione delle ricadute della formazione sulle performance professionali e configurare nel tempo un sistema volontario di accreditamento professionale;
- Valorizzare il modello di "rete formativa" quale espressione sia di una formazione interdisciplinare, sia di un collegamento operativo fra strutture della medesima istituzione e/o fra strutture di istituzioni diverse per condivisione di finalità da perseguire o per il miglioramento dei servizi da erogare.

Nel sistema Regionale le ASL hanno il ruolo prioritario di trovare un accordo tra la capitalizzazione dei crediti formativi degli operatori e le proprie esigenze organizzative e quindi sostenere la domanda di formazione dei professionisti mediante la definizione di piani formativi annuali, derivanti da una analisi dei bisogni formativi e allineati con gli obiettivi formativi di carattere regionale.

Per formazione e addestramento si intendono tutte quelle attività di istruzione e aggiornamento teorico/pratico volte a conferire al Personale maggiore professionalità, intesa come:

- bagaglio di conoscenze specifiche per lo svolgimento delle proprie mansioni;
- sensibilizzazione alla Qualità, con particolare riferimento alle attività procedurali del sistema ed al proprio ruolo nel SGQ;
- aggiornamento su normative interne e cogenti,
- affinamento delle abilità comportamentali (comunicazione, lavoro di gruppo) e della comprensione dei cambiamenti culturali ed organizzativi imposti dall'Utenza e dagli Organismi di Riferimento

Sono definite tre specifiche tipologie di formazione :

1. **Formazione individuale**: l'operatore sanitario individua e partecipa, su scelta individuale, ad attività di formazione rivolta alla propria crescita professionale; tale formazione si può realizzare mediante: partecipazione a congressi, partecipazione a corsi residenziali, attività scientifica, attività didattica, autoformazione.

2. **Formazione interna all'Azienda**: attraverso la quale l'operatore sanitario partecipa ad attività programmate dall'Azienda o a progetti interaziendali che coniughino obiettivi di crescita professionale del singolo con obiettivi di interesse aziendale ed inerenti anche aspetti di programmazione sanitaria regionale e/o di piano sanitario nazionale. Tale formazione si articola in: partecipazione a congressi, partecipazione a corsi residenziali, attività di formazione sul campo (audit clinico, gruppi di miglioramento, attività di addestramento, attività di ricerca, partecipazione a commissioni/comitati).
3. **Formazione esterna**: attraverso la quale l'operatore sanitario partecipa ad attività formative realizzate con obiettivi di carattere istituzionale: partecipazione a congressi, partecipazione a corsi residenziali, partecipazione a commissioni/gruppi di lavoro, partecipazione ad attività di progetto, partecipazione a corsi lunghi di formazione residenziale, attività di formazione manageriale certificata.

Le regole per la gestione del processo formativo da parte della Autorità competente, dovranno essere esplicitate in una procedura/istruzione operativa documentata aziendale. Quando necessario, devono effettuate attività di affiancamento del nuovo personale (o di quello destinato ad altra mansione), per testare o accrescere le relative specifiche competenze, attraverso "training on the job" al fine di colmare eventuali mancanze riscontrate a fronte delle suddette caratteristiche e requisiti.

Nella progettazione formativa, l'**analisi dei fabbisogni** rappresenta un momento fondamentale per la realizzazione di interventi efficaci. Nella realizzazione di tale analisi occorre considerare i bisogni di formazione sia dell'Organizzazione che degli individui che in essa operano, poiché l'attività di formazione nasce e si sviluppa all'interno di un contesto organizzativo che comprende entrambi; occorre quindi integrare i due livelli di bisogno e definire azioni coerenti con gli interessi di entrambe le sfere.

L'Autorità competente locale, attraverso i Servizi Aziendali deputati, deve fornire evidenza e conservare registrazioni della rilevazione delle analisi dei bisogni effettuata ai fine della progettazione e dello sviluppo del piano formativo aziendale; tale rilevazione potrà essere effettuata con l'utilizzo dei seguenti strumenti di analisi: osservazione diretta, intervista individuale o di gruppo, somministrazione di questionari. Sulla base delle risultanze di tale analisi l'Autorità competente locale dovrà predisporre piani di formazione annuali rivolti al personale aziendale e garantirne la concreta attuazione. Le Direzioni dei Servizi deputati al controllo ufficiale devono assicurare che il personale sia formato/addestrato, sia per gli aspetti tecnici, sia per gli aspetti amministrativi del lavoro in cui esso e coinvolto mediante la definizione di programmi di formazione su base annuale.

Altra fase di particolare rilevanza e rappresentata dalla **valutazione di efficacia** degli eventi erogati che ha lo scopo di individuare i cambiamenti avvenuti nelle competenze e nelle performance dei partecipanti a seguito dell'intervento formativo, in modo da garantire coerenza tra piani di formazione e piani strategici e rispondenza tra obiettivi e prestazioni.

Occorre fornire evidenza e conservare registrazioni di tale valutazione che potrà essere sviluppata con strumenti di rilevazione (questionari, tabelle di ricaduta, interviste, focus group. Follow up) armonizzati con i modelli metodologici di riferimento (es. il Modello di Kirkpatrick)

6.1.2 Apparecchiature e Infrastrutture

L'Alta Direzione, secondo le necessità manifestate dai Dipartimenti e dalle USC/USS, deve definire, in sede di messa a disposizione delle risorse come output del Riesame della Direzione (definizione dei budget), gli investimenti per le apparecchiature e infrastrutture necessarie per l'erogazione dei propri processi; l'Organizzazione deve definire in apposite *procedure documentate* le modalità e le responsabilità per la gestione e manutenzione delle stesse per garantire la conformità ai requisiti specificati e l'efficienza dei processi stessi.

Di particolare rilevanza è la Gestione (identificazione, classificazione, manutenzione) di tutte le apparecchiature/infrastrutture che hanno diretta influenza sulla qualità del prodotto e servizio finale per assicurare il mantenimento nel tempo della capacità dei processi di riparazione e manutenzione evitando sospensioni non programmate o disservizi. Il mantenimento in buona efficienza delle infrastrutture deve inoltre tener conto delle problematiche legate alla sicurezza sul lavoro e alle prescrizioni del costruttore delle attrezzature.

6.2.5 Ambienti di lavoro

L'ambiente di lavoro è rappresentato dall'ambiente nel quale vengono svolte tutte le attività che nel loro complesso costituiscono i processi di produzione ed erogazione di servizi e di fatto si riferisce a fattori fisici, ambientali e altri fattori (quali rumore, temperatura, umidità, illuminazione o condizioni atmosferiche). L'Alta Direzione deve determinare e gestire l'ambiente di lavoro necessario per conseguire la conformità ai requisiti del prodotto/servizio e deve mettere a disposizione tutte le risorse necessarie per implementare le attività che permettano di rispettare quanto prescritto in tema di prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro.

6.2.6 Risorse Finanziarie

Il Controllo di Gestione rappresenta lo strumento per allocare, utilizzare, ottimizzare le risorse disponibili per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, al fine di implementare un sistema che assicuri efficacia ed efficienza.

I presupposti normativi di istituzione del controllo di gestione sono di seguito richiamati: D.lgs n. 502/1992, Legge Regionale n. 31/1997, Legge 405/2001, D.G.R. n. 7780/2002: "Linee guida sul controllo di gestione della Aziende Sanitarie in Regione Lombardia".

Il modello adottato in Regione Lombardia prevede l'implementazione dei sistema di controllo di gestione e lo sviluppo di un processo di responsabilizzazione attraverso: il controllo dei costi diretti, il controllo dei costi e dei ricavi indiretti, il controllo dei volumi di attività, la valorizzazione dei volumi di attività, il controllo dei costi per attività, la rilevazione per centro/progetto dei ricavi, l'imputazione dei contributi (quota capitarla), la rilevazione di indicatori per centro, il sistema di reporting.

Il Concetto di "centro" nell'ambito delle Aziende Sanitarie assume significati diversi a seconda del termine specifico a cui si collega:

- centri di responsabilità: è l'insieme dei centri per i quali è possibile identificare un responsabile formale previsto contrattualmente o da specifici incarichi della Direzione; il significato di responsabilità assume un significato più giuridico che economico patrimoniale,
- centri di costo: sono centri in cui vengono rilevati i costi dei fattori produttivi;

L'autorità competente, in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge regionale n.31/1997, art. 13, deve definire e monitorare indicatori di qualità che consentano di integrare il sistema di controllo economico con un sistema di controllo qualitativo. Gli indicatori di qualità comprendono: indicatori di struttura, che misurano la qualità strutturale e organizzativa; indicatori di processo; indicatori di attività e risultato, che misurano la qualità del prodotto/servizio; indicatori di customer satisfaction; indicatori di esito, che misurano la qualità di outcome.

Si rimanda al Decreto Legislativo 194/2008 e alle indicazioni operative fornite dalla Regione Lombardia con specifiche note per quanto attiene le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali, disciplinati al titolo II del regolamento (CE) 882/2004, eseguiti dalle Autorità Competenti per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

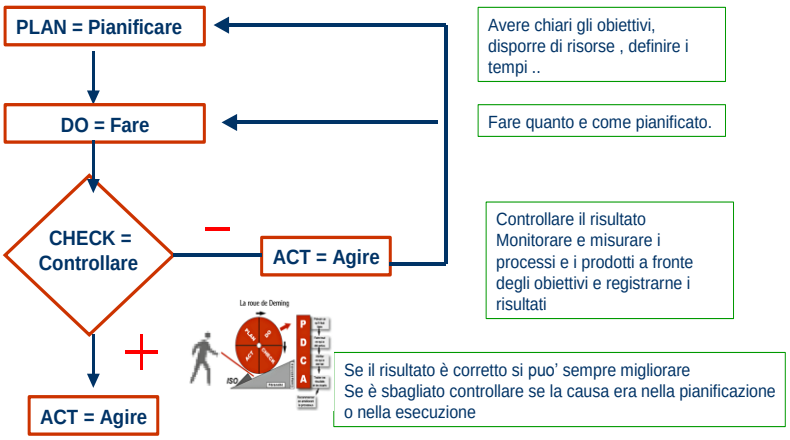
7. PROCESSI

7.1 Generalità

Il buon funzionamento di una Organizzazione si basa sulla precisa identificazione ed efficace gestione di una molteplicità di processi interconnessi dove, spesso, gli elementi in uscita da un processo costituiscono elementi di ingresso per il processo successivo. "L'approccio per processi", ossia la capacità di gestire le attività tramite l'individuazione, comprensione e controllo di un insieme di processi fra loro correlati e finalizzati al conseguimento di un determinato obiettivo (soddisfazione dei requisiti) in modo sistematico ed organico, consente di esercitare un controllo globale, attivo, reattivo e pro attivo sul funzionamento dei processi stessi con conseguente miglioramento dell'efficienza ed efficacia della Organizzazione stessa e benefici per tutte le parti interessate e rappresenta il modello di riferimento per i Servizi della Autorità Competente locale.

A tutti i processi deve essere applicata la metodologia PDCA (Plan, Do, Check, Act) che viene sinteticamente richiamata nella figura seguente:

I PROCESSI E IL MODELLO PDCA


PLAN = Pianificare
DO = Fare
CHECK = Controllare
ACT = Agire
ACT = Agire
Avere chiari gli obiettivi, disporre di risorse , definire i tempi ..
Fare quanto e come pianificato.
Controllare il risultato Monitorare e misurare i processi e i prodotti a fronte degli obiettivi e registrarne i risultati
Se il risultato è corretto si puo' sempre migliorare
Se è sbagliato controllare se la causa era nella pianificazione o nella esecuzione

Il presente Manuale è stato strutturato in armonia con questa logica di gestione del sistema qualità e descrive processi "primari" e di "supporto".

7.2 Processi

I processi descritti nel presente Manuale si distinguono , in due categorie:

PROCESSI PRIMARI	Processi direttamente connessi alla realizzazione del prodotto/servizio che hanno un impatto diretto e determinante sulla capacità di soddisfacimento dei requisiti del cliente
PROCESSI SECONDARI	Processi direttamente o indirettamente collegati con la qualità del prodotto/ servizio , ma non essenziali ai fini della produzione/erogazione

7.2.1 Descrizione dei processi e loro interazione

I "processi primari" o **procedure di sistema** sono stati individuati con riferimento allo sviluppo logico delle attività di controllo ufficiale svolte dalla Autorità Competente Locale nel campo della sicurezza alimentare e si identificano con processi a carattere "verticale" che risultano assolutamente essenziali in quanto direttamente connessi con l'erogazione del servizio e che presuppongono anche l'esistenza di altri processi a carattere "orizzontale", i quali non sono di per sé indispensabili per l'erogazione del servizio, ma sono necessari come "supporto" ai suddetti processi essenziali (e senza i quali non potrebbe essere conseguita la qualità del prodotto/servizio).

I processi di supporto sono descritti nelle rispettive sezioni del manuale; si elencano di seguito le procedure di sistema previste per la gestione dei processi primari:

PROCEDURE DI SISTEMA		
PROCEDURE DI SISTEMA Art. 10 , Comma1 REG (CE) N. 882 : 2004	**CORRELAZIONI CON REG. (CE) N. 882 : 2004**	**RISULTATI ATTESI**
AUDIT	Art. 10 , comma 2 ,lettera a	Valutazione in termini di efficacia
ISPEZIONE	Art. 10 , comma 2 ,lettera b	Valutazione in termini di conformità
CAMPIONAMENTO E ANALISI	Art. 11	Acquisizione di prove oggettive
CERTIFICAZIONI UFFICIALI	Art. 10 , comma 2 ,lettera i	Conformità a norme di settore

7.2.2 Pianificazione dei processi - controlli

L'attività di pianificazione dei processi operativi viene effettuata sulla base della *Mission* aziendale per offrire ai propri utenti, un livello di qualità sempre maggiore capace di soddisfare non solo i requisiti cogenti, ma anche le aspettative latenti del cliente stesso e delle altre parti interessate. Tale pianificazione deve comprendere la definizione di:

a) obiettivi per la qualità e i requisiti relativi al prodotto/servizio (controllo);
b) processi di realizzazione, documenti di riferimento e risorse specifiche per prodotto/servizio (controllo) che si intende realizzare;
c) richieste attività di verifica, validazione, monitoraggio, misurazione e prova specifiche per il prodotto/servizio e i relativi criteri di accettazione;
d) registrazioni necessarie a fornire evidenza dell'efficacia e dell'appropriatezza che i processi di realizzazione e il prodotto/servizio (controllo) risultati soddisfino i requisiti .

Nella pianificazione dei processi operativi - controlli occorre riferirsi ai **LEA** vigenti (Livelli Essenziali di Assistenza) che rappresentano l'insieme delle prestazioni che vengono garantite dal Servizio sanitario nazionale, a titolo gratuito o con partecipazione alla spesa, perché presentano evidenze scientifiche di un significativo beneficio in termini di salute, individuale o collettiva, a fronte delle risorse impiegate. Pertanto, sono escluse dai Lea le prestazioni, i servizi e le attività che non rispondono a necessità assistenziali, le prestazioni di efficacia non dimostrabile o che sono utilizzate in modo inappropriato rispetto alle condizioni cliniche dei pazienti e le prestazioni che, a parità di beneficio per i pazienti, comportano un impiego di risorse superiore ad altre (sono più costose di altre).

7.2.3 Validazione dei processi

Le attività della Autorità competente locale sono normate da specifici dettati amministrativi e linee guida e, in quanto tali, non necessitano di validazione. Eventuali integrazioni migliorative e modalità di esecuzione in grado di aggiungere risultati significativi, possono essere oggetto di validazione, nel caso da esse originino output che non possano essere verificati da successive attività di monitoraggi o misurazione. Per validare tali processi occorre:

a) definire o criteri per analizzare e approvare i processi;
b) definire i criteri per approvare le apparecchiature necessarie e per qualificare il personale;
c) stabilire quali metodi e procedure occorrono per descrivere correttamente le attività;
d) definire i requisiti necessari per le registrazioni;
e) stabilire i criteri di rivalidazione dei processi (se questi processi subiranno dei cambiamenti andranno validati nuovamente).

8. NON CONFORMITA', SANZIONI, RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

8.1 Generalità

I criteri generali per la descrizione e gestione delle non conformità rilevate in occasione della attività di controllo ufficiale sono definiti da:

- Decreto Direzione Generale Sanità n. 719 del 01.02.2007: "Approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante ispezione in applicazione al Regolamento (CE) 882/2004" .
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 10981 del 05.10.2006: "Approvazione delle procedure per l'esecuzione dei controlli ufficiali mediante audit".
- Decreto Direzione Generale Sanità n. 10127 del 18.09.2007: "Documentazione delle Non conformità rilevate in corso di controllo ufficiale mediate ispezione e audit e della verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare".

Per Non conformità si intende il mancato soddisfacimento di un requisito applicabile; le fonti dei requisiti sono sostanzialmente rappresentate da:

1. Regolamenti e Leggi (aspetti cogenti Comunitari, Nazionali, Regionali);
2. Sistema documentato della organizzazione stessa (procedure di autocontrollo, istruzioni operative, ecc)
3. Altre Fonti (Linee guida, Best Practice: GMP , GHP, GAP ecc.)

Le Non conformità possono interessare:

- La gestione dei **Prerequisiti** e cioè condizioni di base a attività che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico adeguato nell'ambito della filiera alimentare (es. formazione personale, lotta agli infestanti, sanificazione, gestione forniture, conservazione prodotti, gestione rifiuti, igiene personale, manutenzione fabbricati, impianti, attrezzature, qualità acqua, confezionamento, ecc);
- La gestione del **Processo Produttivo** con particolare riferimento alla corretta attuazione, ove applicabile, dei principi del Sistema HACCP nelle procedure aziendali di Autocontrollo (art 5 Regolamento (CE) n. 852/2004: "Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo")
- Il **Prodotto** finito

Le Non conformità devono essere sempre analizzate in un ottica di sistema e occorre valutare il loro impatto sul sistema sulla base delle seguenti caratteristiche: estensione (numero dei processi coinvolti), sistematicità (numero di volte in cui l'evento è accaduto), intensità (incidenza della non conformità sul sistema di gestione), criticità (importanza del processo in cui si manifesta la non conformità), influenza (impatto negativo della non conformità sul prodotto finale).

8.2 Gestione Non conformità

Per la gestione delle non conformità evidenziate occorre attenersi alle indicazioni contenute nel Decreto Direzione Generale Sanità n. 10127 del 18.09.2007: "Documentazione delle non conformità rilevate in corso di controllo ufficiale mediate ispezione e audit e della verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" e alle: "Linee Guida Regionali su attività di controllo, vigilanza ed ispezione negli ambienti di vita e di lavoro" anno 2009. In particolare sarà necessario:

1) predisporre **procedure/istruzioni operative** per garantire corrette modalità di gestione degli atti al fine di assicurare efficacia e trasparenza dei controlli ufficiali;
2) utilizzare i **verbali di ispezione** strutturati in armonia con le indicazioni del Decreto DDG Sanità n. 719/2007, par. VIII "relazione finale"; ove ritenuto di utilità, redigere una scheda di non conformità strutturata in armonia con il modello di cui all'allegato B del Decreto DDG Sanità n. 10127/2007 al fine di meglio documentare i rilevi già contenuti nel verbale di ispezione; copia del verbale di ispezione e della *scheda di non conformità*, eventualmente utilizzata, dovranno essere consegnati all'OSA (Opera-

tore Settore Alimentare) anche al fine di permettere all'operatore stesso di meglio comprendere tipo, natura, localizzazione ed estensione della Non Conformità rilevata.

In una prospettiva di trasparenza ed allo scopo anche di tutela degli operatori della ASL, i contenuti di tutti i verbali d'ispezione in uso nelle ASL devono essere conformi al combinato disposto degli artt. 126 e 180 del C.P.C. e artt. 136 e 481 del C.P.P.; in particolare nel testo dovrebbero essere almeno esplicitati:

- l'individuazione degli operatori incaricati dell'ispezione e di tutte le persone presenti;
- i tempi, ovvero la data e l'ora d'inizio e fine della visita;
- gli obiettivi ed il campo di azione dell'intervento;
- le azioni ed attività intraprese, gli elementi verificati, le evidenze raccolte ed i risultati delle rilevazioni;
- l'indicazione, ove immediatamente accertate, delle difformità riscontrate, dei riferimenti giuridici relativi, delle violazioni contestate, delle eventuali prescrizioni imposte da parte dell'ispettore con l'indicazione dei termini di realizzazione.
- Eventuali dichiarazioni del rappresentante dell'impresa alimentare

3) utilizzare, in caso di audit, **rapporti di audit** conformi al modello di cui all'allegato B del Decreto della Direzione Generale Sanità n. 10981/2006; il rapporto dovrebbe contenere almeno i seguenti elementi:
   a) data, obiettivo e campo dell'audit;
   b) industria alimentare oggetto di audit e suoi rappresentanti partecipanti all'audit con relative qualifiche ;
   c) Organizzazione responsabile della conduzione dell'audit e componenti del gruppo di audit;
   d) criteri dell'audit;
   e) modalità di conduzione dell'audit;
   f) reparti, linee produttive, attività, documentazione, registrazioni esaminati;
   g) risultanze;
   h) conclusioni;
   i) tempi fissati per la risoluzione di eventuali non conformità rilevate e indicazione del responsabile della verifica della avvenuta adozione delle azioni correttive;
   4) J) eventuali raccomandazioni;
   j) firme componenti gruppo di audit;
   k) dichiarazione attestante che le conclusioni dell'audit sono da mettere in relazione esclusiva a quanto effettivamente esaminato

Il rapporto finale dovrà essere trasmesso al Responsabile della Gestione del Programma di Audit che provvederà a trasmetterlo all'impresa alimentare oggetto dell'audit

Nel caso le conclusioni dell'**Audit** evidenzino delle non conformità, il responsabile del programma di audit chiede all'OSA di porre rimedio alla situazione entro un lasso di tempo definito. Con successivo controllo ufficiale (audit di controllo) dovrà essere verificata l'attuazione nei tempi previsti, delle prescrizioni da parte dell'OSA e valutata la rimozione della non conformità e/o l'efficacia (garanzia che il processo sia di nuovo sotto controllo) delle azioni correttive messe in atto.

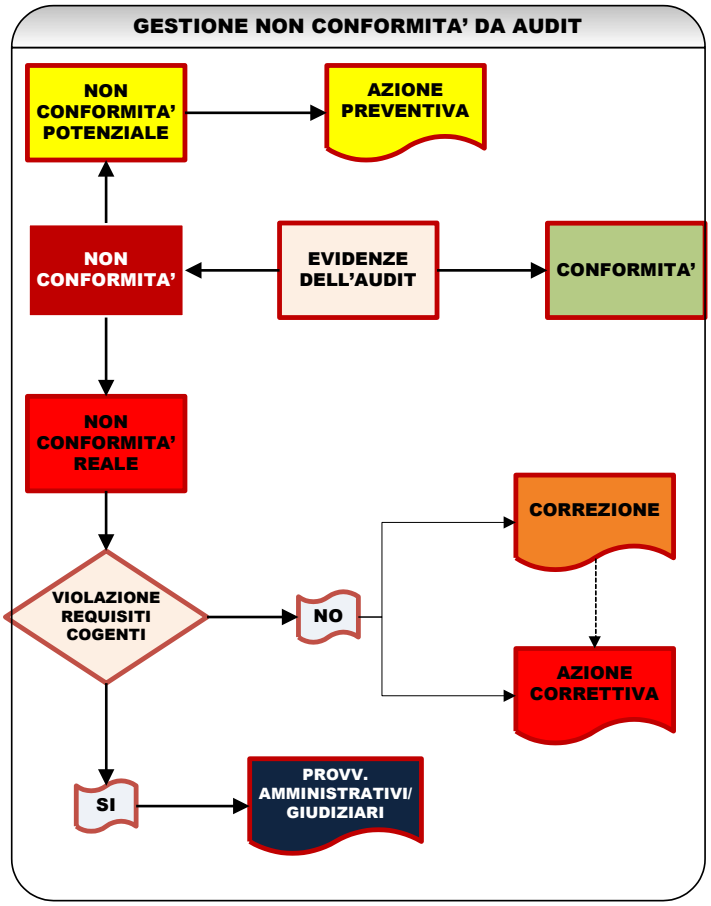
Per la registrazione di tale verifica dovrebbe essere utilizzato un modello conforme alla scheda di verifica delle Non Conformità contenuta nell'allegato al Decreto DDG Sanità n. 10127/2007. Qualora, a seguito di un ricontrollo ufficiale (audit di verifica), le azioni correttive previste non siano state messe in atto, l'Autorità competente prenderà le opportune misure a tutela della sicurezza ed integrità degli alimenti. Nell'eventualità evidenze raccolte in fase di audit siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti amministrativi o giudiziari (violazioni norme di legge) è necessaria l'immediata contestazione all'operatore del settore alimentare e la redazione di appositi atti distinti dal rapporto di audit

Nel caso in cui, in occasione della attività di audit, si rilevino situazioni che, pur in assenza di evidenza di una non conformità, siano significative di una situazione di possibile evoluzione in una non conformità (es. non conformità potenziali rilevate dalla analisi degli indicatori di processo) potrà essere emessa, da parte della Autorità Competente Locale una *Raccomandazione* finalizzata all'avvio di Azioni preventive. La raccomandazione dovrà essere oggetto di verifica nel corso della successiva visita ispettiva e, in caso di mancato adempimento, potrà essere valutata l'opportunità di emettere specifica prescrizione con definizione di tempi di adeguamento.

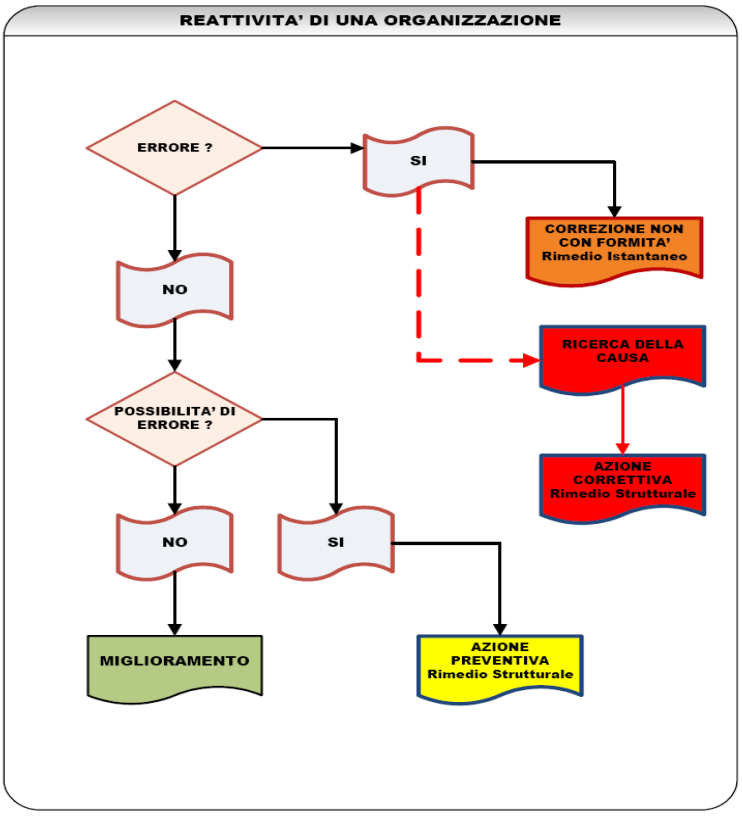
In caso di **Ispezione** il rilievo di una carenza scaturisce dal confronto di quanto osservato con i requisiti/prescrizioni stabiliti in materia dai regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari e da ogni pertinente normativa in materia di sicurezza e integrità degli alimenti, protezione dei consumatori, protezione del benessere e della salute degli animali. Se sussistono tali evidenze occorre adottare i necessari provvedimenti amministrativi/giudiziari (prescrizioni, sanzioni, notizie di reato).

A prescindere dai provvedimenti adottati da parte della Autorità di controllo, quando l'ispezione porti a rilevare delle carenze, queste devono essere immediatamente riportate all'operatore del settore alimentare, insieme alla richiesta di porre rimedio alla situazione entro un termine stabilito, trascorso il quale l'organismo preposto al controllo ufficiale deve verificare il rispetto delle prescrizioni impartite.

Le fasi del processo di gestione di una Non Conformità in occasione di attività di Audit e Ispezione sono sinteticamente richiamate nelle successive tabelle.



La reattività di una organizzazione a fronte del rilievo di Non Conformità viene sinteticamente rappresentata nella successiva figura con elencazione delle possibili azioni:

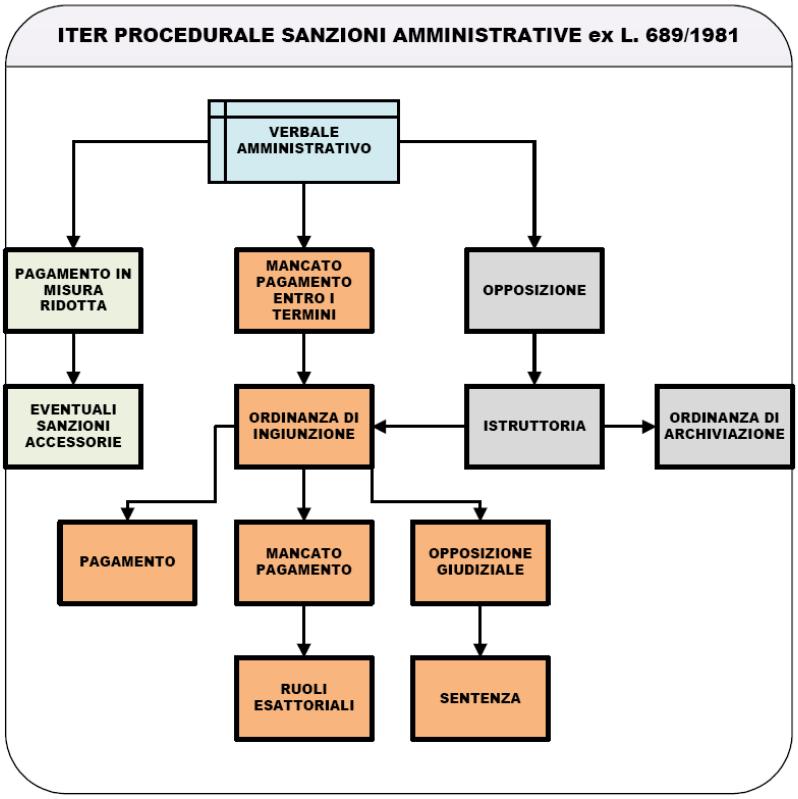


8.3 Gestione Sanzioni e ricorsi

Le Autorità Competenti Locali devono dotarsi di una *procedura documentata/regolamento* per la gestione delle procedure di accertamento degli illeciti amministrativi e dei procedimenti sanzionatori amministrativi di competenza in conformità alla normativa di riferimento sulla tematica.

La procedura dovrebbe richiamare i criteri relativi a:

1) competenze per l'erogazione delle sanzioni;
2) atti di accertamento;
3) modalità di contestazione e notificazione;
4) modalità di oblazione incluso il pagamento in misura ridotta;
5) attività istruttoria all'emissione di provvedimenti amministrativi sanzionatori;
6) applicazione sanzioni amministrative accessorie;
7) processo di audizione;
8) conclusione fase istruttoria e proposta di adozione provvedimenti sanzionatori o di archiviazione
9) adozione di ordinanza ingiunzione di pagamento;
10) ordinanza di archiviazione;
11) ammissione al pagamento rateale;
12) sequestro;
13) riscossione tramite ruoli esattoriali ed esecuzione forzata;
14) opposizione all'ordinanza ingiunzione di pagamento
15) gestione registri ed archiviazione pratiche sanzionatorie,
16) prescrizione;
17) spese di procedimento;



8.4 Gestione reclami

La gestione dei reclami e dei suggerimenti è un'azione importantissima e fondamentale per le organizzazioni per molteplici motivi: in primo luogo, essa consente di migliorare il servizio alla luce delle considerazioni provenienti dall'utente, predisponendo rimedi e azioni correttive o preventive; dall'altro, permette di migliorare la soddisfazione e il consenso attorno alla stessa organizzazione e ai servizi/prodotti erogati, diventando così un modo per migliorare e monitorare più in generale la qualità dei servizi e per diffondere l'immagine di un'organizzazione attenta alle esigenze e ai feedback dei suoi utenti/clienti.

Le Autorità Competenti Locali devono elaborare una *procedura documentata* per la gestione dei reclami che definiscano come elementi di base:

1) modalità di presentazione del reclamo;
2) modalità di registrazione e di verifica della fondatezza di quanto segnalato;
3) analisi delle cause e definizione delle modalità di trattamento;
4) responsabilità di trattamento;
5) modalità di chiusura del reclamo e tempi e modi di risposta al segnalante;
6) attività di monitoraggio periodico delle segnalazioni;

Le procedure per la gestione dei reclami dovrebbero essere armonizzate con la norma UNI ISO 10002/2006: "Gestione per la qualità. – Soddisfazione del cliente - Linee guida per il trattamento dei reclami nelle organizzazioni" con particolare riferimento al rispetto dei seguenti principi:

- *Visibilità*: le informazioni su come e dove formulare un reclamo dovrebbero essere ben pubblicizzate presso i clienti, il personale e le altre parti interessate;
- *Accessibilità*: il processo di trattamento dei reclami dovrebbe essere facilmente accessibile a tutti i reclamanti; le informazioni di supporto dovrebbero essere di facile comprensione e dovrebbero essere redatte con linguaggio semplice; nessun reclamante deve potersi sentire svantaggiato;
- *Capacità di reazione*: i reclamanti dovrebbero essere trattati con cortesia ed informati sullo stato di avanzamento del loro reclamo nel corso del processo di trattamento del reclamo

- *Obiettività*: il processo di trattamento dei reclami dovrebbe gestire ciascun reclamo in maniera equa, obiettiva ;
- *Costi:* l'accesso al processo di trattamento dei reclami dovrebbe essere gratuito per il reclamante;
- *Riservatezza*: le informazioni che identificano personalmente il reclamante dovrebbero essere protette in modo da non essere rivelate in mancanza del consenso espresso dal cliente o dal reclamante;
- *Approccio orientato al cliente*: adottare un approccio orientato al cliente; apertura nei confronti delle informazioni di ritorno compresi i reclami; - l'organizzazione dovrebbe manifestare il suo impegno nel risolvere i reclami attraverso le proprie azioni;
- *Responsabilità*: l'organizzazione dovrebbe garantire la presenza di responsabilità e deleghe chiare rispetto alle azioni ed alle decisioni dell'organizzazione stessa per quanto concerne il trattamento dei reclami;
- *Miglioramento continuo*: il miglioramento continuo del processo di trattamento dei reclami e della qualità di prodotti dovrebbe essere un obiettivo permanente dell'organizzazione

9. PIANI DI EMERGENZA

9.1 Generalità

Il Regolamento CE 882/2004, per l'attuazione del piano generale per la gestione delle crisi di cui all'art. 55 del Regolamento (CE) n. 178/2002, impone l'obbligo per gli Stati membri di elaborare "Piani operativi di emergenza volti a stabilire le misure da attuarsi allorché risulti che mangimi o alimenti presentino un serio rischio per gli esseri umani o gli animali, direttamente o tramite l'ambiente".

Tali piani di emergenza devono specificare :

a) le autorità amministrative da coinvolgere ;
b) i loro poteri responsabilità:
c) i canali e le procedure per trasmettere informazioni tra gli attori pertinenti;

Si tratta di rafforzare la sicurezza nei confronti di situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti e mangimi, che verosimilmente le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile.

I fattori critici sono individuati in

a) situazioni implicanti seri rischi, diretti o indiretti, per la salute umana e/o percepiti come tali;
b) diffusione o possibile diffusione del rischio attraverso una parte considerevole della catena alimentare;
c) potenziale ampiezza del rischio per più Stati membri o Paesi terzi.

Si rende quindi necessario: creare procedure operative appropriate ed uniformi per la gestione delle emergenze, garantendo la salute pubblica; migliorare le procedure gestionali da attuare in occasione del verificarsi di emergenze dovute all'immissione in commercio di alimenti dannosi per la salute pubblica.

9.2 Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi

Il "Piano di emergenza per la sicurezza di alimenti e mangimi" attivato con Decreto della Direzione Generale Sanità N. 8029/2008, è finalizzato a fronteggiare situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti e mangimi non prevenibili, eliminabili, riducibili a livello accettabile mediante l'applicazione delle disposizioni in vigore o che non consentono di essere gestiti in maniera adeguata con la sola applicazione degli articoli 53 e 54 del Regolamento (CE) 178/2002. Il piano prevede l'istituzione di una "Unita di Crisi Regionale" e di "Unita di Crisi Locali " istituite presso ogni ASL le cui funzioni sono sinteticamente di seguito richiamate:

L' **Unità di Crisi Regionale** coordina e verifica le attività sul territorio, assicura l'invio tempestivo, per via informatica o con ogni altro mezzo, dei dati e delle informazioni inerenti l'emergenza, garantisce la collaborazione con l'unità di Crisi nazionale, raccoglie, aggiorna e trasmette alla Unità di Crisi Nazionale i dati relativi alla propria Unita di Crisi e alle unità di Crisi Locali

Le **Unita di Crisi Locali**, sono sotto la responsabilità del Direttore Generale o Sanitario che possono avvalersi dei Direttori di Dipartimento competenti per materia e devono essere composte prevedendo il

coinvolgimento di tutte le componenti aziendali necessarie così come previsto dalla disposizioni regionali per la gestione delle emergenza in campo igienico sanitario e veterinario.

Tale unita locale svolge i seguenti compiti :

- assicura un servizio di pronta reperibilità e la corretta attivazione del flusso operativo in ogni fase della emergenza;
- verifica che i dati inerenti i propri riferimenti organizzativi siano aggiornati e comunicati in caso di variazione alla Unità di Crisi Regionale;
- attua tutte le misure indicate dalle strategie operative individuate a livello centrale e/o regionale
- adotta tutti i provvedimenti necessari ai fini della garanzia della sicurezza alimentare e dei mangimi

Le Unita di crisi locali devono essere istituite con apposito atto deliberativo della Direzione Aziendale ASL e utilizzare ,ove possibile , la struttura organizzativa esistente a livello locale per la gestione dei sistemi di allerta in campo alimentare di cui al Decreto DG Sanità del 05.11.2007 N: 13018.

9.3 Piano gestione sistema di allerta per alimenti e mangimi

Il Sistema di allerta in campo alimentare deve essere gestito in ottemperanza a quanto previsto dal Decreto DG Sanità del 05.11.2007, n. 13018: "Linee guida per la gestione del sistema di allerta per alimenti e mangimi**"** e dalla Circolare regionale 4/SAN 2010 : "Recepimento Intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano – Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano " e di loro eventuali modifiche e revisioni.

In particolare ai sensi del decreto regionale è prevista una articolazione organizzativa strutturata su un "Punto di Contatto Regionale" e un "Punto di contatto territoriale" in ciascuna ASL.

Il **Punto di Contatto Regionale** garantisce, anche attraverso opportune verifiche, la congruità e la completezza delle informazioni ricevute dai punti di contatto territoriali, coordina lo scambio di informazioni tra i punti di contatto territoriali e assicura lo scambio rapido di informazioni con gli altri componenti della rete del sistema di allerta: Ministero e Regioni.

Il **Punto di contatto territoriale** assicura lo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete territoriale del sistema di allerta attraverso l'utilizzo dell'applicativo: "SISTEMA INFORMATIVO ALLERTA ALIMENTI" che consente la generazione in automatico della scheda di notifica nonché la possibilità di allegare i documenti relativi al prodotto oggetto di ritiro (rapporto di prova, documenti commerciali, rete di distribuzione, fotografia, copia etichetta.

La gestione dell'applicativo (htpp://www.allerta.lispa.it) viene effettuata da personale autorizzato (referenti del Punto di contatto territoriale e di Dipartimento di prevenzione Medico e Veterinario) con modalità coerenti con le indicazioni regionali. Sono previsti momenti di addestramento per il personale coinvolto nel caso il sistema subisca modifiche e aggiornamenti.

I Servizi ASL afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione Medico e Veterinario svolgono azioni coerenti con le Linee guida regionali con particolare riferimento a verifiche sul ritiro/richiamo dei prodotti e ai provvedimenti da adottarsi in caso di riscontro di non conformità delle procedure di ritiro e devono predisporre una *procedura documentata* per la gestione del sistema di allerta su alimenti e mangimi .

9.4 Piano emergenze veterinarie (epidemiche e non epidemiche)

Con Decreto del Direttore Generale Sanità n. 9008 del 06.08.2007 sono state approvate le "Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari. Il documenti definisce linee organizzative essenziali affinché i Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria elaborino specifici piani di intervento per le emergenze epidemiche e non epidemiche che tengano conto delle specifiche peculiarità territoriali e d organizzative.

Una pianificazione uniforme del piano di emergenza consente un'efficace integrazione e coordinamento con le restanti strutture organizzative della ASL, in primo luogo il Dipartimento di Prevenzione Medica, con altre componenti del sistema di Comando e Controllo della Protezione Civile e tra i diversi Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria coinvolti nel medesimo evento.

Tali piani, costituiti dalle procedure operative da attuarsi nel caso si verifichi l'evento atteso, devono consentire una adeguata gestione della emergenza sin dal suo primo insorgere per contenerne gli effetti e per riportare il più rapidamente possibile la situazione in condizioni di normalità. La linea guida pur non costituendo documento vincolante costituisce un riferimento specifico per l'elaborazione del piano di emergenza.

10. MISURAZIONI, ANALISI E MIGLIORAMENTO

10.1 Generalità

L'Autorità competente locale deve pianificare ed attuare i processi di monitoraggio, misurazione, analisi e miglioramento necessari a:

a) dimostrare le conformità ai requisiti (cogenti o volontari) del servizio erogato;
b) assicurare la conformità del sistema e il rispetto degli standard di organizzazione e funzionamento previsti dal presente manuale;
c) migliorare in continuo l'efficacia del sistema di gestione;

Tale attività deve comprendere la determinazione dei metodi applicabili, comprese le tecniche statistiche e l'estensione della loro utilizzazione.

10.2 Misurazione , analisi e miglioramento

10.2.1 Soddisfazione del cliente

L'Autorità competente locale deve monitorare le informazioni relative alla percezione del cliente e, ove ritenuto di interesse, delle parti interessate (stakeholder), sul fatto che l'organizzazione abbia soddisfatto i suoi requisiti, essendo questa una delle misurazioni delle prestazioni del sistema di gestione. Devono essere determinati i metodi per ottenere ed utilizzare tali informazioni. Tale monitoraggio può comprendere l'acquisizione di elementi in ingresso da fonti diverse quali: indagini di customer, informazioni di ritorno da parte del cliente (e delle altre parti interessate) inclusi i suoi reclami, rapporti da parte del personale che svolge attività di controllo ufficiale.

10.2.2 Audit interni

Devono essere effettuati, ad intervalli pianificati, audit interni per determinare se il sistema di gestione adottato dalla Autorità competente locale, in ottemperanza ai requisiti del presente Manuale, è conforme a quanto pianificato, è efficace e mantenuto aggiornato; gli audit dovrebbero essere condotti da personale adeguatamente formato e realizzati in armonia con quanto previsto dalla Norma UNI EN ISO 19011/2003. Deve essere predisposto un programma di audit che prenda in considerazione i processi da sottoporre ad audit; devono essere definiti criteri, campo di applicazione, frequenza e metodi dell'audit. Deve essere definita una *procedura documentata* per definire responsabilità e requisiti per la pianificazione e per la conduzione degli audit, per predisporre le registrazioni e per riferire i risultati.

Devono essere mantenute registrazioni degli audit e dei loro risultati e in caso di rilievo di non conformità, la direzione responsabile dell'area sottoposta ad audit deve assicurare che ogni correzione e/o azione correttiva eventualmente richiesta venga effettuata con tempestività. Le attività successive devono comprendere la verifica delle azioni effettuate e il rapporto sui risultati della verifica .

Nei Sistemi Certificati ISO 9001, la gestione degli Audit può essere ricondotta, ove applicabile e pertinente, alle procedure aziendali di riferimento.

10.2.3 Tenuta sotto controllo apparecchiature di misurazione

L'organizzazione deve determinare le attività di misurazione da effettuare nonché le apparecchiature di misurazione necessarie a fornire evidenza della conformità del prodotto/servizio ai requisiti. Ove necessario per assicurare risultati validi (es. uso di termometri per registrare la temperatura degli alimenti, soggetti a temperatura particolare, in fase di campionamento) le apparecchiature di misurazione devono:

a) essere tarate e/o verificate ad intervalli specificati o prima della loro utilizzazione, a fronte di campioni di misura riferibili a campioni internazionali o nazionali; qualora tali campioni non esistano deve essere

registrato il riferimento utilizzato per la taratura;
b) essere regolate o regolate di nuovo per quanto necessario;
c) avere una identificazione al fine di determinarne lo stato di taratura;
d) essere protette da regolazioni che potrebbero invalidare i risultati delle misurazioni;
e) essere protette da danneggiamenti e deterioramenti durante la movimentazione, la
f) manutenzione e l'immagazzinamento.

Inoltre occorre valutare e registrare la validità di precedenti risultati di misurazioni qualora si rilevi che l'apparecchiatura non è conforme ai requisiti, l'organizzazione deve intraprendere azioni appropriate sulla apparecchiatura e su ogni prodotto coinvolto. Le registrazioni dei risultati delle tarature e delle verifiche devono essere conservate. Quando per monitorare e misurare specifici requisiti viene utilizzato un software, deve essere confermata la sua adeguatezza a funzionare per le previste applicazioni. Questa conferma deve precedere l'utilizzazione iniziale e, quando necessario, deve essere ripetuta.

10.2.4 Gli Indicatori

Tutti i processi coinvolti nella produzione ed erogazione del servizio ed in particolare i processi primari (che incidono direttamente sulla qualità delle prestazioni erogate) devono essere monitorati, mediante l'utilizzo di opportuni indicatori, per verificare il raggiungimento degli obiettivi ovvero l'efficacia dei controlli programmati e la conformità agli standard organizzativi e di servizio fissati dal presente manuale.

Il controllo di tutte le fasi processo richiede l'utilizzo di tecniche statistiche per il trattamento dei dati, dai quali trarre le informazioni che possano fornire indici oggettivi atti a misurare il raggiungimento o lo scostamento dei risultato ottenuti rispetto agli obiettivi prefissati.

I dati che vengono sistematicamente raccolti, elaborati ed analizzati, devono comprendere: tipologie delle non conformità rilevate e andamento degli indicatori individuati per monitorare il raggiungimento degli obiettivi. Devono essere monitorate e misurate inoltre le caratteristiche dei prodotti/servizi per verificare la loro conformità ai requisiti mediante la definizione di specifici indicatori di risultato. Il sistema di monitoraggio e misurazione deve prevedere la definizione di indicatori di efficacia/efficienza sia di tipo quantitativo che qualitativo in rapporto agli obiettivi della programmazione.

- **Indicatore:** Informazione qualitativa e/o quantitativa associata ad un fenomeno sotto osservazione che consente di valutare modificazioni di quest'ultimo nel tempo nonché di verificare il conseguimento degli obiettivi per la qualità prefissati al fine di consentire una adeguata assunzione delle decisioni e delle scelte"
- **Indicatore Quantitativo:** è un dato numerico ad alto contenuto informativo che ha la funzione di mettere in evidenza ("indicare") in modo molto sintetico una determinata situazione (fenomeno, concetto ecc.).
- **Indicatore Qualitativo:** Nel caso invece della dimensione qualitativa dell'indagine il termine "indicatore" si riferisce ad una descrizione (basata sull'uso del codice alfabetico) di caratteristiche o di proprietà che hanno la capacità di rappresentare una determinata situazione (oggetto, fenomeno, concetto ecc.). In questo caso, dunque, l'indicatore è un vero e proprio "descrittore". Maggiore è la ricchezza della descrizione maggiore è la validità dell'indicatore

  Gli indicatori possono derivare dal documenti di programmazione regionale o essere definiti dalla Autorità Competente Locale; in questo caso è opportuno che vengano rispettati i seguenti criteri di base:

  a) il numero degli indicatori individuati deve essere sufficientemente ampio e in ogni caso rappresentativo del processo analizzato nel suo insieme; infatti un indicatore può segnalare una anomalia, ma preso singolarmente non identifica una problema, mentre più indicatori fra loro correlati e opportunamente strutturati possono indicare la causa restringendo il campo di analisi;
  b) nella scelta degli indicatori occorre tener conto di criteri di semplicità (chiarezza e comprensibilità), misurabilità (rilevazione in modo accurato e riproducibile), affidabilità (significatività e pertinenza all'ambito di applicazione), rappresentatività (riproducibilità e rappresentabilità) e tempistica (rilevabilità in tempo utile per attuare, ove necessario, azioni preventive);
  c) il cruscotto degli indicatori dovrebbe essere strutturato in modo coerente con gli obiettivi pianificati

d) devono essere previsti monitoraggi intermedi e una valutazione finale in relazione all'obiettivo pianificato.

Gli indicatori sono "sensori" di non conformità potenziali (non conformità che non si sono ancora concretamente realizzate) e quindi eventuali difformità rispetto allo standard di riferimento devono muovere, ove ritenuto necessario, azioni preventive che portino al raggiungimento della completa conformità .

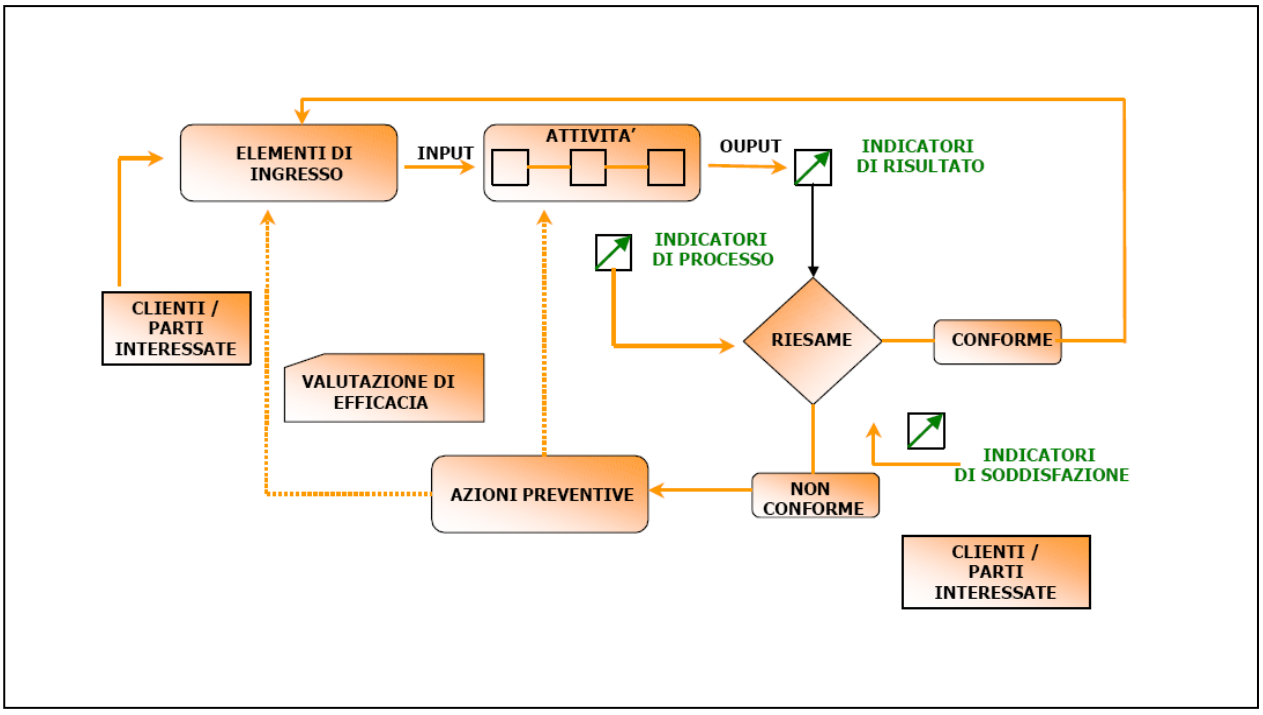
Nello specifico occorre: analizzare le cause delle non conformità potenziali, valutare l'esigenza di intraprendere azioni per prevenire il verificarsi di non conformità reali, determinare ed effettuare ove necessario le azioni preventive previste, registrare i risultati delle azioni effettuate, riesaminare l'efficacia delle azioni preventive .

Elemento qualificante dei Piani di Prevenzione è considerata la definizione di

- **Indicatori di processo** relativi a:
  - verifica che i Piani integrati per le attività di prevenzione e controllo siano comprensivi di tutte le attività di prevenzione e consentano una effettiva integrazione tra le diverse articolazioni funzionali dell' intera ASL;
  - verifica rispetto indicatori di processo derivanti dalla assegnazione di obiettivi regionali;

- **Indicatori di risultato** ossia di impatto sulla salute della popolazione (es. variazioni incidenza malattie trasmesse da alimenti e proporzione attribuibile a esposizione al di fuori dell'ambiente domestico)

Modello del Miglioramento continuo



10.2.5 Tenuta sotto controllo prodotti non conformi

L'Autorità competente locale deve assicurare che i prodotti non conformi ai relativi requisiti derivanti dalla propria attività siano identificati e tenuti sotto controllo per evitare la loro involontaria utilizzazione o consegna. Una *procedura documentata* deve precisare le modalità e le connesse responsabilità ed autorità per occuparsi dei prodotti non conformi.

L'organizzazione deve trattare i prodotti non conformi in uno o più dei seguenti modi:

a) adottando azioni atte ad eliminare , ove applicabile, le non conformità rilevate;
b) autorizzandone l'utilizzazione, il rilascio o l'accettazione con concessione da parte delle autorità aventi titolo e, quando applicabile, del cliente;
c) adottando azioni atte a precluderne l'utilizzazione o l'applicazione originariamente previste per il prodot-

to;

d) intraprendendo azioni appropriate agli effetti o agli effetti potenziali della non conformità quando il prodotto non conforme venga rilevato dopo la consegna o dopo che la prestazione sia stata erogata

Devono essere conservate le registrazioni sulla natura delle non conformità e sulle azioni susseguenti intraprese. Quando dei prodotti non conformi vengono corretti, essi devono essere riverificati per dimostrare la loro conformità ai requisiti.

10.2.6 Analisi dei dati

La Direzione di Dipartimento d'intesa con i Responsabili di Servizio deve determinare, raccogliere ed analizzare dati appropriati per dimostrare l'adeguatezza del proprio sistema di gestione e per valutare dove possano essere realizzare azioni di miglioramento del sistema stesso.

L'analisi dei dati deve fornire informazioni in merito a:

a) soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate;
b) conformità ai requisiti del prodotto/servizio;
c) caratteristiche e tendenze dei processi e dei prodotti, comprese le opportunità di azioni preventive;

I risultati dell'attività di analisi dei dati rappresentano elementi di ingresso al Riesame della Direzione

10.2.7 Miglioramento

Devono essere pianificati e gestiti processi atti al miglioramento continuativo del sistema di gestione definendo una metodologia oggettiva, pianificata, sistematica e documentata, volta a prevenire, eliminare e/o minimizzare le non conformità reali o potenziali intervenendo in modo risolutivo ed efficace sulle loro cause attraverso l'adozione di azioni correttive e/o preventive.

Gli strumenti utilizzati per l'attività di miglioramento continuo sono:

- la politica della qualità, gli obiettivi da essa scaturiti e il riesame del sistema da parte della Direzione
- Il monitoraggio dei processi e dei prodotti con opportuni indicatori
- L'analisi dei dati
- I risultati delle verifiche ispettive
- Le azioni correttive e preventive

Azioni correttive

Devono essere attuate azioni per eliminare le cause delle non conformità al fine di prevenire il loro ripetersi. Le azioni correttive devono essere appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate e deve essere predisposta una *procedura documentata* che precisi i requisiti per:

a) riesaminare le non conformità (ivi inclusi i reclami dei clienti);
b) individuare le cause delle non conformità;
c) valutare l'esigenza di adottare azioni per evitare il ripetersi delle non conformità;
d) determinare le azioni necessarie (stabilendo modalità di attuazione, responsabilità coinvolte per l'esecuzione, tempi di attuazione e di osservazione) e mettere in atto le azioni previste ;
e) registrare i risultati delle azioni adottate;
f) esaminare l'efficacia delle azioni correttive adottate.

Azioni preventive

Devono essere individuate le azioni per eliminare le cause delle non conformità potenziali, onde evitare che queste si verifichino. Le azioni preventive attuate devono essere appropriate agli effetti dei problemi ipotizzati e deve essere predisposta una *procedura documentata* che precisi i requisiti per:

a) determinare le non conformità potenziali e delle loro cause;
b) valutare l'esigenza di attuare azioni per prevenire il verificarsi delle non conformità;
c) determinare le azioni necessarie (stabilendo modalità di attuazione, responsabilità coinvolte per l'esecuzione, tempi di attuazione e di osservazione) e mettere in atto le azioni previste;
d) registrare i risultati delle azioni attuate;
e) esaminare l'efficacia azioni preventive adottate.

Tempo di attuazione e Tempo di osservazione

- *Tempo di Attuazione*: Tempo entro il quale le Correzioni (trattamento della Non Conformità) o le Azioni Correttive/Azioni Preventive devono essere attuate ;
- *Tempo di Osservazione:* Tempo necessario per poter calcolare l'efficacia dell'intervento deciso; la sua definizione è richiesta solo in presenza di problemi gravi o frequenti che comportano l'attivazione di Azioni Correttive o Preventive. La correzione non richiede un tempo di osservazione in quanto non se ne valuta l'efficacia.

PROCEDURE SPECIALI

Area di valutazione: AREE ESTERNE E LOCALI DI SERVIZIO (SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI)			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità verificato**
Struttura **Elementi costruttivi**	Locali di servizio	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 3	E' disponibile un sufficiente numero di gabinetti collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non accedono direttamente ai locali di manipolazione degli alimenti
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 4	E' disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani . I lavabi dispongono di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani ed un sistema igienico di asciugatura
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 6	Gli impianti sanitari dispongono di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico.
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 9	Sono previste installazioni adeguate adibite a spogliatoi per il personale *(per es. qualora la tipologia di attività preveda l'utilizzo di un abbigliamento dedicato).*
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 2 *Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012*	Evitare o ridurre al minimo la contaminazione *Per esempio:* • *Presenza di docce per personale addetto a lavorazioni "insudicianti"* • *Presenza di dispositivi per la custodia separata degli abiti da lavoro ,indumenti personali e scarpe*

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Struttura **Elementi costruttivi**	Aree esterne	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punti 1 e 2 *Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012*	Anche le aree esterne sono tali da evitare contaminazioni agli alimenti, assicurano spazi di lavoro che consentano di lavorare in condizioni di igiene , tali da impedire l'accumulo di sporcizia… *Per esempio :* • *Dimensioni delle aree esterne sufficientemente ampie in rapporto ai volumi ed alla tipologia di attività.* • *presenza recinzioni lungo tutto il perimetro* • *adeguato drenaggio per prevenire scoli e ristagni d'acqua* • *presenza di griglie e sifoni per evitare l'ingresso di animali infestanti* • *isolamento e chiusura dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche o di tubazioni varie* • *piazzali con pavimentazione liscia ,pulibile , e resistenti all'usura* • *percorsi definiti per gli automezzi e/o per le persone* • *indicazione dell'accesso per il personale e/o visitatori* • *area dedicata al lavaggio dei mezzi di trasporto*
Struttura ***Lay-out***	Verifica documentale	REG (CE) 852/2004 art. 6, comma 2	Notifica all'Autorità competente dell'attività svolta e di qualsivoglia cambiamento significativo *(verifica della corrispondenza tra stato di fatto e pianta planimetrica allegata a Riconoscimento/SCIA, rispetto destinazione d'uso)*
	Area esterna macello	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sezione.I, Cap.II, punto 6	Il macello dispone di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non dispongono di tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consente e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.

Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	Criterio di conformità verificato
Manutenzione	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap.I, punto 1	Le strutture sono sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
Pulizia	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. I, punto 2 *Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012*	*Per esempio:* • *condizioni di pulizia e ordine adeguate in tutta l'area esterna* • *assenza di materiale non congruo con l'attività svolta , di impedimento per un'efficace pulizia ed annidamento di infestanti.* • *Assenza di vegetazione incolta (erbacce ,piante infestanti)*
Gestione rifiuti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. VI	I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono: • rimossi al più presto per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, • depositati in contenitori chiudibili costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e se necessario disinfettabili *(ad es: assenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree appositamente destinate al deposito)* • gestiti con opportune disposizioni per il deposito e la rimozione *(ad es.: contenitori identificati per tipologia, dimensionati al quantitativo di rifiuti prodotti, chiudibili, in materiale lavabile e disinfettabile)* • immagazzinati in depositi mantenuti costantemente puliti e al riparo da animali infestanti e indesiderati *(ad es.: assenza di animali morti o vivi, tracce di escrementi, peli o piume)* • eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente, conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non costituiscono, direttamente o indirettamente, fonte di contaminazione diretta o indiretta *(ad es. : area di stoccaggio posizionata lontana da ingressi e finestre, non a ridosso dell'edificio, con pavimentazione liscia e pulibile, munita di lancia per il lavaggio e di piletta di scarico)*

Area di valutazione: LOCALI DI PRODUZIONE			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Struttura **Elementi costruttivi**	Pavimenti Pareti Soffitti	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1	Costruiti con materiali resistenti, non assorbenti, pulibili e, se necessario, disinfettabili *(… qualora siano presenti alimenti esposti)*
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I/II punto 1	In buone condizioni di manutenzione *(es. privi di fessure, rotture, sfaldamenti o interruzioni delle giunture)*
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera a)	Pavimenti realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera c)	Soffitti (o quando non ci sono i soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruite e predisposte in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
	Superfici, comprese quelle delle attrezzature	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d), e),f)	Costruiti con materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici,
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d)	Se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; mantenute chiuse e bloccate durante le lavorazioni
	Porte e/o separazioni	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
	Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera a)	Porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico *(es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura)*
	Attrezzature/ impianti	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V punto 1	Costruite con materiali lisci, resistenti, impermeabili all'umidità, ,pulibili e se necessario disinfettabili

Struttura **Elementi costruttivi**	Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	REG (CE) 1935/2004 REG (CE) 2023/2006 REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. V punto 1 lettera b)	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
		REG (CE) 1935/2004 art 16 Nota Min. Sal. 32249 –P-11/10/11	Dichiarazione di conformità e documentazione appropriata
	Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 7	Illuminazione naturale e/o artificiale *(es. che permetta di valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature)*
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5	• Corretta areazione meccanica o naturale, evitando flusso meccanico di aria da zona contaminata verso una zona pulita *(es. ingresso nei locali di polveri, fumo, odori)* • sistemi di areazione facilmente pulibili o sostituibili
Struttura **Lay-out**	Verifica documentale	REG (CE) 852/2004 art. 6 comma 2	Notifica all'Autorità competente dell'attività svolta e di qualsivoglia cambiamento significativo *(verifica della corrispondenza tra stato di fatto e pianta planimetrica allegata a Riconoscimento/SCIA, rispetto destinazione d'uso)*
Struttura **Lay-out**	**Disposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature**	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 1	Atta a garantire una corretta prassi igienica per impedire la contaminazione tra e durante le operazioni *(es. costante avanzamento delle operazioni "marcia in avanti" e/o alternanza nel tempo delle varie attività)*
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 2 lettera d)	Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura controllata, e, ove opportuno, registrata
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 4	Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, materiale per il lavaggio delle mani, muniti di sistema igienico di asciugatura *(es. comando non manuale ed asciugamani monouso e sapone liquido)*
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 3	Lavelli o attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti

Struttura **Lay-out**	**isposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature**	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 2	Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti e utensili di lavoro ,resistenti alla corrosione , facili da pulire con adeguata erogazione di acqua calda e fredda
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 3, 9	Servizi igienici e spogliatoi (vedi capitolo relativo)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, capitolo I punto 2 lettera a)	Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo IX punto 4	Predisposizione di procedure per controllare gli animali infestanti e impedire l'accesso di quelli domestici *(es. dispositivi per il monitoraggio degli animali volatili, striscianti, roditori)*
Manutenzione	Locali Impianti Attrezzature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap I, punto 1	Le strutture sono sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V, punto 1 lettera b)	Attrezzature mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione.
		REG (CE) 1935/2004, REG (CE) 2023/2006, REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. V	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinchè, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
Pulizia	Superfici non a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. I punto 1	Strutture pulite *(es. Pavimenti, pareti, soffitti, finestre e porte ,superfici di attrezzature varie ,mantenuti puliti e se necessario disinfettati)*
	Superfici a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. II punto 1 lettera f) REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V punto 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature *(es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli, sistemi CIP, contenitori stampi, fascere , bottiglie, filtri ecc.)* efficacemente pulite *(es. completamente ispezionabili)*, se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni.
	Attrezzatura per la pulizia	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. I , punto 10	Assenza di prodotti per la pulizia e la disinfezione nelle aree di manipolazione degli alimenti *(es. presenza di locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione)*

Pulizia	Attrezzatura per la pulizia	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. IX punto 8	Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi
Gestione merci in ingresso		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO.II cap.IX comma1 REG (CE) 853/2004 , ALLEGATO.II, Sez. 1 Dl.vo 109/1992 art.3 modificato dall'art.3 del Dl.vo 181/2003 e Legge 3 agosto 2004 n.204 art.1bis commi 1,2,3 Decreto 27 marzo 2002 art.2, art.3 REG (CE) 1760/2000,Sez.I REG (CE) 178/2002 art.17 comma 2 e art 18 comma 1 Dl.vo 179/2004 art.3 OM 10/12/2008	• Integrità e/o idoneità imballaggi e confezioni; • Bollatura sanitaria e/o etichettatura, • Caratteristiche organolettiche, assenza di difetti/alterazioni, • rispetto della temperatura di conservazione. • Tempo di permanenza delle merci nell'area di carico/scarico. • Accettazione solo di materie prime per cui il prodotto finale risulti adatto al consumo umano.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO .III Sez. IX, Cap.III, punto III	Vengono applicate procedure per garantire che immediatamente prima del trattamento termico del latte e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato: • il latte vaccino crudo usato per fabbricare prodotti lattiero caseari abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 300.000 ufc / ml e • il latte vaccino trattato termicamente usato per fabbricare lattieri caseari, abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 100.000 ufc/ml Se il latte non risponde ai criteri di cui sopra , viene informata l'autorità competente e vengono prese misure volte a porre rimedio alla situazione.

Gestione merci in ingresso		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO II Cap. IV	**Controllo mezzi di trasporto**: • I vani di carico dei veicoli sono sottoposti a regolare manutenzione, adeguatamente puliti e disinfettati, • Non sono utilizzati per trasportare prodotti diversi dai prodotti alimentari • Separazione efficace di prodotti alimentari differenti o di prodotti alimentari da altra merce se trasportati contemporaneamente; pulizia accurata dei vani di carico dei veicoli tra un carico e l'altro • I contenitori per trasporto di prodotti sfusi liquidi, granulari o in polvere sono ad uso esclusivo ed identificati con la dicitura "esclusivamente per prodotti alimentari"
Gestione igiene operativa	Impianti attrezzature utensili a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V comma 1 lettera a)	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione
	Prodotti alimentari	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX punto 2	Prodotti alimentari conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazione
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX punto 3 REG (CE) 1935/2004 REG (CE) 2023/2006	In tutte le fasi di produzione , trasformazione, distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati (*es. prevenire la contaminazione diretta o crociata con la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani, il corretto utilizzo degli sterilizzatori, il risanamento dei prodotti contaminati, le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione delle attrezzature, l'utilizzo di lubrificanti idonei a venire a contatto con gli alimenti, la separazione nel tempo e/o nello spazio di lavorazioni diverse, l'allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo, apposizione di cartelli che escludano l'utilizzo di attrezzature non pulite o prima della loro pulizia operativa ecc.)*

Gestione igiene operativa	Sezionamento carni	Reg.853/2004 All.III Sez.I Cap.V, Sez. II, Cap. IV	• Le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione secondo le necessità • Nel caso di specie diverse, sono prese le precauzioni necessarie al fine di evitare contaminazioni reciproche e, se del caso, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie
		REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sez.I, Cap.III comma 1, Sez. II, Cap.III, comma 1, lettera a) Sez. V, Cap.I, comma 1,	Consentito il costante avanzamento delle operazioni o garantita una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
	Gestione rifiuti, sottoprodotti e MSR	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap VI REG (CE) 999/2001, ALLEGATO V, Punto 1, da punto 3 a punto 9, REG (CE) 142/2011 ALLEGATO VIII Capo II, Punto 1	Rifiuti alimentari ,sottoprodotti non commestibili e altri scarti sono rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, facilmente pulibili e disinfettabili. Esistenza di disposizioni per il loro deposito e rimozione. MSR rimossi ottemperando alle specifiche norme di igiene previste dal REG (CE) 999/2001. Sottoprodotti di origine animale identificati ottemperando alle specifiche norme di cui al REG (CE) n.142/2011 Contenitori immessi nei reparti di lavorazione solo se puliti e disinfettati in modo adeguato

Igiene degli addetti Comportamento del personale	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II Cap. VIII Punto 1	Elevato standard di pulizia personale *(ad esempio mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini,ecc)* con indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi (*ad esempio camici o altro di colore chiaro e facilmente lavabili o monouso, mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro).* Allontanamento dai reparti, ove esista probabilità di contaminazione diretta o indiretta di alimenti, di persone affette da malattie trasmissibili con gli alimenti, che presentino ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o diarrea
Gestione e controllo delle temperature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V punto 2	Presenza di dispositivi per il controllo delle temperature *(es: termometri per misurazione temperatura, display per rilevazione elettronica, sistemi di registrazione automatica, opportunamente tarati)*
	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II C*a*p. IX punto 5	Gli alimenti sono conservati a temperature che non possono comportare rischi per la salute. La catena del freddo non viene interrotta, salvo per periodi limitati, purché ciò non comporti un rischio per la salute Gli stabilimenti dispongono di locali adeguati e sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente

Gestione della rintracciabilità		REG (CE) 178/2002 art. 18 comma 2	Sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari
		REG (CE) 178/2002 art. 18 comma 4	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia
		REG (CE) 178/2002 art. 18	Sistema di gestione per garantire la tracciabilità interna di materie prime ,ingredienti e semilavorati (volontario)
		REG (CE) 178/2002 art. 18 comma 3	Sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali sono stati forniti i prodotti
Gestione della rintracciabilità Produzione Carni Separate Meccanicamente		REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sezione 5 Cap.I par.1) lettera b)	Viene garantita una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
Gestione CCP in produzione (vedi anche procedura specifica HACCP)	Monitoraggio dei CCP individuati	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera d)	Monitoraggio dei CCP
	Azioni correttive	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera e)	Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici
	Verifica	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera f)	Verifica del monitoraggio dei CCP
	Registrazione	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera g)	Documenti e registrazioni adeguati alle dimensioni dell'impresa

Gestione degli ingredienti, additivi e aromi	Verifica del rispetto delle ricette	D.M.27/02/96 n.209 REG (CE) 1332/2008 e successive modifiche REG (CE) 1333/2008 e successive modifiche REG (CE) 1334/2008 e successive modifiche REG.(CE) 2065/2003, art. 2 e 4	Se nelle ricette sono utilizzate sostanze per le quali la legislazione nazionale/comunitaria prevede limitazioni (aromi, additivi [coloranti, edulcoranti, additivi diversi da coloranti ed edulcoranti], coadiuvanti tecnologici, trattamenti superficiali dei formaggi) è verificato il rispetto dei dosaggi previsti. Gli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari sono conformi e il loro utilizzo rispetta le specifiche condizioni di impiego
	Conoscenza e preparazione delle ricette	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Capitolo VII, punto 1, lettera a) e punto 3 REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. VII, punto 4	• Acqua potabile usata in modo tale da garantire che i prodotti non siano contaminati ove necessario *(quando entra a far parte del processo produttivo: es saline - raffreddamento mozzarelle ecc)* • Acqua riciclata usata nella trasformazione o come ingrediente non presenta rischio di contaminazione e risponde ai requisiti fissati per l'acqua potabile. • Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti viene ottenuto da acqua potabile. Esso viene fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione

Gestione degli ingredienti, additivi e aromi	additivi consentiti additivi vietati	L.283/62, art. 9 D.M.27/02/96 n.209 REG (CE) 1332/2008 e successive modifiche REG (CE) 1333/2008 e successive modifiche REG (CE) 1334/2008 e successive modifiche REG (CE) 2065/2003	Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, non sono detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in dirette comunicazione con questi *(es. E171 nel caseificio)*
	strumenti di misura (bilance e dosatori volumetrici)	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap.V, comma 2	Le apparecchiature sono munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi di sicurezza alimentare *(es.: bilance, dosatori volumetrici, termometri ecc. identificati, tarati e in buone condizioni di pulizia e manutenzione)*

Gestione di alcune fasi di produzione	Trattamento termico	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. XI	Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto viene condotto in modo da innalzare ogni parte del prodotto sottoposto a trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo e impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo. A tal fine vengono controllati regolarmente i principali parametri pertinenti, in particolare: • temperatura • pressione • sigillatura • caratteristiche microbiologiche I procedimenti utilizzati sono conformi alle norme riconosciute a livello internazionale, ad esempio la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione.

Gestione di alcune fasi di produzione	Trattamento termico latte	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sezione IX, Cap. II, Punto II	Quando il latte crudo , il colostro, i prodotti lattiero caseari e i prodotti ottenuti dal colostro sono sottoposti a trattamento termico, viene garantito quanto previsto dall'allegato II, Cap. XI del REG. (CE) 852/2004. In particolare quando vengono utilizzati i processi di seguito elencati: Pastorizzazione ottenuta mediante un trattamento che comporti: • una alta temperatura per un breve periodo, almeno 72°C per 15"; • una bassa temperatura per un periodo lungo almeno 63°C per 30' • oppure una qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottener un effetto equivalente in modo che immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale test della fosfatasi alcalina. Trattamento UHT ottenuto mediante un trattamento : • che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo : almeno 135°C per un periodo di durata appropriata, tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente; • sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo di incubazione di 15 giorni a 30°C o di 7 giorni a 55°C, in recipienti chiusi, oppure dopo l'impiego di qualsiasi altro metodo che dimostri l'avvenuta applicazione del trattamento termico appropriato.
	Scongelamento	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX, comma 7	Lo scongelamento è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o formazione di tossine; il liquido derivante è adeguatamente allontanato.
	Raffreddamento dopo lavorazione	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX, comma 6	Se i prodotti alimentari sono conservati a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico , o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

Gestione del materiale di confezionamento	materiali destinati al contatto con alimenti	REG (CE) 1935/2004 art. 16 REG (CE) 2023/2006 REG (UE)10/2011 e successive modifiche D.M. 21/03/73 e successive modifiche D.P.R. 777/1982 e successive modifiche D.M. 26/4/1993 n. 220 D.M. 10/04/2006 n. 230 (pellicola di cellulosa) D.M. 04/04/1985 D.M. 01/02/2007 (ceramica) D.M. 18/04/2007 n. 76 (alluminio) D.M.18/02/1984 D.M.13/07/1995 n. 405 (banda stagnata) D.M. 01/06/1988, n. 243 (banda cromata) Nota Min. Sal. 32249 – P-11/10/11	Presenza di dichiarazione di conformità (devono essere sempre citati i due Reg CE 1935/04, 2023/06 e il Reg. 10/2011 per la plastica, altre misure specifiche per altri materiali). *Tale dichiarazione dovrebbe per esempio contenere:* • *un'esplicita dichiarazione di conformità alla normativa di riferimento generale e alla normativa specifica* • *uso di carta intestata (per evitare falsificazioni)* • *indicazioni sull'identità del produttore* • *indicazioni sull'identità dell'importatore* • *identificazione dell'MCA* • *indicazione sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso* • *indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute* • *il nome, la funzione e la firma del responsabile incaricato*
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. X punto 4	Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso o facilmente lavabile e, se necessario (*quando riutilizzabile)*, disinfettabile
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. X, punto 2	Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni
		REG (CE) 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità

Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni obbligatorie norme verticali	D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art.14)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore finale
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 14, comma 5)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 14, comma 6)	Prodotti venduti alle collettività
		D.L.vo 109/1992 e successive modifiche (art.17)	Prodotti non destinati al consumatore (cioè destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani)
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 29, comma 1)	Non si applica ai prodotti destinati all'esportazione
		D.L.vo 109/1992 s.m.i (art.16)	Prodotti alimentari venduti sfusi
Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.L.vo 105/1992	Acque minerali naturali
		REG.(CE) 1221/2008	Prodotti ortofrutticoli freschi
		D.P.R. 502/1998, D.M. Attività Produttive 22707/2005	Prodotti da forno
		D.L.vo 178/2003	Cacao e cioccolato
		D.L.vo 50/2004	Confetture gelatine e marmellate
		D.L.vo 111/1992	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare
		D.L.vo 164/1992 e REG.(CE) 753/2002	Vini
		D.P.R. 297/1997	Liquori

Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.L.vo109/1992, art.23 e successive modifiche REG.(CE) 853/2004 ALLEGATO.II, Sez.IX Cap.IV D.M. Attività Produttive 27/05/2004 Legge 03/05/1989, n. 169 D.L.vo 08/10/2011, n. 175, art. 5 Decisione della Commissione del 22/04/2010	Latte e prodotti lattiero caseari
		D.L.vo109/1992 e successive modifiche D.L.vo 179/2004	Miele
		REG. (CE) 1760/2000	Carni bovine
		O.M. 26/08/2005 e successive modifiche	Carni avicole
		D.L.vo 224/03 REG(CE) 1829/2003	Alimenti geneticamente modificati
	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	REG. (CE) 104/2000 REG (CE) 2065/2001 D. MIPAF del 27.03.2002 e successive modifiche REG (CE) 853/2004 ALLEGATO II Sez. VII Cap. VII	Molluschi, prodotti ittici ecc.
		REG (CE) 1234/2007 REG(CE) 589/2008 e successive modifiche D.M. 11 /12/2009 art.8	Uova
		REG (UE) 16/2012	Alimenti congelati di O.A.
		REG. (CE) 834/2007 REG.(CE) 889/2008 e successive modifiche	Prodotti biologici

Gestione controllo della etichettatura	Indicazioni nutrizionali	D.L.vo 77/1993	Obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari, ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive
	Indicazioni facoltative	D.L.vo 109/1992 art. 2 REG (CE) 1924/2006 e successive modifiche	Claims nutrizionali e claims sulla salute
		REG (CE) 510/2006 art. 5	Prodotti DOC – IGP – DOP – STG - IG

Area di valutazione: LOCALI DI PRODUZIONE		
Elementi aggiuntivi specifici per il Macello		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Struttura	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sez 1,cap II, punto 1, lettera a)	Stalle di sosta (o se il clima lo permette recinti di attesa) adeguate e conformi alle norme d'igiene pulibili e disinfettabili *(es. riparo da intemperie e da caldo eccessivo)*, attrezzate con dispositivi per abbeverare e se necessario nutrire gli animali
	D.lvo 333/1998 ALLEGATO A cap.I	Separazione degli animali che possono ferirsi reciprocamente a causa della specie ,del sesso, dell'età o dell'origine
	D.lvo 333/1998 ALLEGATO A Cap.II	Dispositivi previsti per lo scarico degli animali, ponti, rampe e passerelle, hanno pavimento antisdrucciolevole e sono provvisti di pareti laterali ringhiere o altri mezzi di protezione che evitino la caduta degli animali. Le rampe di accesso o di uscita hanno la minima inclinazione possibile. I corridoi dove devono passare gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi e sono disposti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie. I locali di stabulazione hanno: • Pavimenti non sdrucciolevoli, tali da non causare lesioni • Adeguata ventilazione • Dispositivi di emergenza per far fronte a guasti eventuali dei sistemi di ventilazione meccanica • Illuminazione di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali ed in qualsiasi circostanza • Ove necessario, adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo • Ove necessario, opportuno materiale da lettiera(stabulazione notturna)
	D.lvo 333/1998 ALLEGATO B REG (CE) 1099/2009 art. 14, paragrafo1 (in vigore dal 09.12.2019 per i macelli esistenti al 31.12.2012, per le nuove strutture dal 01.01.2013)	Locali di stabulazione: • Evitare il verificarsi di rumori improvvisi • Quando viene usato un recinto di attesa, tra i recinti si sosta e le corsie che portano alla trappola di stordimento, questo è costruito con base piana e chiuso da pareti e progettato in modo da evitare che gli animali possano essere intrappolati o schiacciati

Struttura	D.lvo 333/1998 ALLEGATO B REG (CE) 1099/2009 art. 14, paragrafo1 (in vigore dal 09.12.2019 per i macelli esistenti al 31.12.2012, per le nuove strutture dal 01.01.2013)	Dispositivi e strutture di immobilizzazione progettati, costruiti e conservati per: • ottimizzare l'applicazione del metodo di stordimento o abbattimento • evitare ferite o contusioni agli animali • ridurre al minimo la resistenza e la vocalizzazione nel momento in cui gli animali vengono immobilizzati • ridurre al minimo il tempo di immobilizzazione per i bovini, le casse di contenzione utilizzate in associazione con un dispositivo pneumatico a proiettile captivo, sono provviste di un dispositivo che limiti i movimenti laterali e verticali della testa dell'animale

	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO.III, Cap. II, comma 1, lettera b)	Strutture separate che si possano chiudere a chiave (o se il clima lo permette, recinti separati) dotati di sistema di drenaggio autonomo per il ricovero degli animali malati o sospetti .
VERIFICA ARRIVO ANIMALI	DPR 317/1996 art.10 modificato dal D.M. 16 maggio 2007 DPR 437/2000 Nota DGSAN n.21172 del 20/04/2005 D.M .05/05/2006 art.10 Ordinanza 12/04/2008 art.6 comma 1 Dl.vo 158/2006 REG (CE) 853/2004 ALLEGATO II Sez. III, ALLEGATO III Sez. I Cap.1e Sez. II Cap.1 Dl.vo 333/1998 , ALLEGATO A paragrafo I paragrafo II commi1,2,3,4,5,9,10; paragrafo III REG (CE) 1099/2009, art 4 e ALLEGATO I REG (CE).178/2002 art.17 comma 2 REG (CE) n. 1/2005, ALLEGATO I, Capo I DDG Reg. Lom. N. 7983 del 18.09.2012	Benessere animale (metodi di stordimento): • Gli animali sono abbattuti solamente previo stordimento. La perdita di coscienza e di sensibilità è mantenuta fino alla morte dell'animale • I metodi che non comportino la morte istantanea (semplice stordimento) sono seguiti il più rapidamente possibile da dissanguamento, enervazione, elettrocuzione o prolungata anossia • Metodi meccanici (All. I, Capo I, Tabella 1) • Metodi elettrici (All. I, Capo I, Tab. 2) • Metodi di esposizione a gas (All. I, capo I, Tab 3) • Altri metodi (All. I, capo I, Tab 4) • Deroghe per macellazione con riti religiosi • Tempi di attesa per scarico animali; • Identificazione capi al macello; • Condizioni degli animali all'arrivo al macello (*ad es. : in caso di animali malati o che presentano lesioni e ritenuti idonei al trasporto presenza di certificato veterinario)* Documentazione di accompagnamento degli animali introdotti

VERIFICA ARRIVO ANIMALI	REG (CE) 1099/2009 art. 5 e 6	Presenza di procedure operative standard e relative registrazioni, che garantiscano che l'abbattimento e le operazioni correlate siano effettuati in conformità all'art. 3, paragrafo1 Tali procedure definiscono per ciascun metodo utilizzato, i parametri fondamentali di cui all'All.I, Capo I, che garantiscano l'efficace stordimento degli animali, le modalità di controllo di tali parametri e precisino le modalità di gestione delle non conformità
Verifica MSU	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO.III Sez.I Cap.VI D.D.G. 18 settembre 2012 n.7983	Il responsabile del macello richiede l'intervento "quanto prima possibile "del veterinario ufficiale per effettuare la visita post mortem al macello. Se trascorrono più di due ore dall'inizio delle operazioni di macellazione, carcassa e visceri vanno refrigerati.
Igiene operativa	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sez I Cap.II, punto 2	Per evitare la contaminazione delle carni: • Congruo numero di locali adatti alle operazioni da effettuare • Locale separato per lo svuotamento e pulizia di stomaci e intestini (salvo autorizzazione dell'autorità competente a svolgere queste operazioni separate nel tempo) • Durante la acellazione,separazione,nello spazio e nel tempo delle varie operazioni. • Disporre di installazioni che impediscano il contatto diretto delle carni con muri, pareti, pavimenti, attrezzature • Linee di macellazione con costante avanzamento evitando contaminazioni reciproche lungo la linea • Se presenti,separazione tra più linee di macellazione.

Igiene della macellazione	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sez..I Cap.IV, Sez.II Cap.IV	• Gli animali sono puliti • Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura ,l'eviscerazione e la toelettatura sono effettuate evitando la contaminazione delle carni. Durante la macellazione dei suini, il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura è ridotto al minimo anche con l'utilizzo di additivi autorizzati e successivo risciacquo a fondo dei suini con acqua potabile. • Trachea ed esofago intatti • E' evitato il contatto tra parte esterna cute e carcassa • Operatori e attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non toccano le carni. • E' evitata l' uscita del contenuto del tubo digerente • Viene asportata la mammella senza contaminare la carcassa • Le carcasse sono esenti da contaminazioni fecali visibili. • Le carcasse e le frattaglie non vengono a contatto con pavimento,pareti o strutture • Sino a completamento dell'ispezione post mortem: le parti di un animale sono riconducibili alla carcassa di appartenenza • Dopo l'ispezione post mortem le carni non idonee al consumo ed i sottoprodotti sono allontanate subito dal reparto pulito dello stabilimento e non entrano in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo • Se destinate a ulteriore trasformazione ,le trippe vengono sbiancate o pulite; i visceri sono svuotati e puliti,le teste e le zampe sono scuoiate o scottate e depilate.
Sezionamento	Reg.853/2004 All.III Sez.I Cap.V, Sez. II, Cap. IV	Nei macelli le carcasse di ungulati domestici possono essere sezionate in mezzene o in quarti e le mezzene in non più di tre pezzi

Area di valutazione : LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE MENSE COLLETTIVE E RISTORAZIONE PUBBLICA, LOCALI DI VENDITA E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA (GDO), STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Elementi costruttivi	Pavimenti Pareti Soffitti	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1	*Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili* ove presenti alimenti deperibili (es.: locali in cui avvengono operazioni di preparazione e trasformazione degli alimenti; locali di vendita e stoccaggio di alimenti deperibili)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I/II p.1	*In buone condizioni di manutenzione (*es. privi di fessure, rotture o interruzioni delle giunture)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera a)	*<u>Pavimenti</u> realizzati con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia,* in caso di operazioni che comportano la presenza di ristagni di liquidi reflui (es.: locali in cui avvengono operazioni di sbrinamento di apparecchiature frigorifere; locali in cui vengono utilizzate apparecchiature ed impianti come bollitori, scaldavivande, ecc.; locali in cui le operazioni di pulizia comportano l'utilizzo di grandi quantità di acqua*)*
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera c)	*<u>Soffitti</u> privi di infiltrazioni, privi di condensa e muffa e con assenza di sfaldamenti per evitare la caduta di particelle*
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	*Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati*
	Porte e/o separazioni *Finestre e altre aperture verso l'esterno*	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d), e)	*Costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili; sanificabili* ove presenti alimenti deperibili (es.: locali in cui avvengono operazioni di preparazione e trasformazione degli alimenti; locali di vendita e stoccaggio di alimenti deperibili)
		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d)	*Munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia,* nei locali dove avvengono operazioni di preparazione e trasformazione di alimenti
Elementi costruttivi	*Porte e/o se-*	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	*Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderate*

	parazioni *Finestre e altre aperture verso l'esterno*	REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera a)		*<u>Porte, passaggi e corridoi</u> di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico* (es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura)
	Attrezzature/ impianti		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V punto 1	*Costruite con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili;* sanificabili e completamente ispezionabili, nel caso vengano a diretto contatto con gli alimenti (es.: affettatrici, coltelli, piani di lavoro, impastatrici, ecc.)
	Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti		Reg. CE n. 1935/2004 Reg. CE n. 2023/2006 Reg. CE 852/04 Allegato II Cap. V punto 1 lettera b)	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
			Reg. CE n. 1935/2004 Art 16 *Nota Min. Sal. 32249 –P-11/10/11*	Dichiarazione di conformità e documentazione appropriata
	Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale		REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 7	Illuminazione naturale e/o artificiale adeguata (*sufficiente a valutare l'idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature)*
			REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5	*Aerazione meccanica o naturale adeguata (*flussi d'aria adeguati ad evitare l'ingresso nei locali di polveri, fumo, odori) *e sistemi tali da essere facilmente puliti o sostituiti*

Lay-out	Verifica documentale	Reg. CE 852/04 art. 6 comma 2	Corrispondenza stato di fatto dei locali in uso con la documentazione presente agli atti (pianta planimetrica)
	Disposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 1	Atta a garantire una corretta prassi igienica *(es. costante avanzamento delle lavorazioni "marcia in avanti")* per impedire la contaminazione degli alimenti
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 2 lettera d)	Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura adeguata, che possa essere controllata; registrata se prevista da disposizioni normative (es.: alimenti surgelati)

Lay-out	Disposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 4	Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, per il lavaggio delle mani, muniti di sistema igienico di asciugatura *(es. comando di erogazione non manuale, sapone liquido ed asciugamani monouso)*
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 3	Lavelli o attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 2	Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti e utensili di lavoro
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 3	Servizi igienici disponibili in numero sufficiente *(come previsto dalle specifiche norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro)*, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti (presenza di antibagno). *Gli addetti alla preparazione, trasformazione e manipolazione diretta degli alimenti devono disporre di servizi igienici ad uso esclusivo*.
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 9	Installazioni adeguate (*come previsto dalle specifiche norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro)*, adibite a spogliatoio per il personale *(es.: arredi o altri sistemi di protezione – buste o contenitori chiudibili – per riporre gli indumenti da lavoro puliti)*
		REG. 852/2004, Allegato II, capitolo I punto 2 lettera a)	*Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene* (es.: aree funzionalmente separate per la preparazione, manipolazione, cottura degli alimenti e lavaggio delle stoviglie nei locali cucina/laboratorio; area funzionalmente separata per la preparazione di alimenti pronti al consumo negli esercizi pubblici)
		Linee Guida Regionali Decreto Dirigente Unità Organizzativa agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	*Separazione linee di produzione in riferimento alle caratteristiche del prodotto e la sua destinazione d'uso (*es.: aree funzionalmente separate per la preparazione di diete speciali nella ristorazione collettiva)

Lay-out	Disposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 4	Predisposizione di procedure per controllare gli animali infestanti e impedire l'accesso di quelli domestici (*es. dispositivi per il monitoraggio degli animali volatili, striscianti, roditori)*
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 2	Dispositivi per la custodia di attrezzature, utensili, stoviglie, bicchieri e vassoi puliti (*es.: arredi o contenitori chiudibili a meno che venga dimostrato che le attrezzature, gli utensili, le stoviglie, i bicchieri e i vassoi siano controllate e pulite prima del loro utilizzo)*
	Linee Self-service Terminali di distribuzione Somministrazione a isole	*Linee Guida Regionali Decreto Dirigente Unità Organizzativa agosto 2002 n. 14833 (scolastica)*	*Pinze o posate per la distribuzione*
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 2	Attrezzature per il mantenimento di idonee temperature di conservazione dotate di termometri per il controllo della temperatura *(ad esempio scaldavivande, vetrina di esposizione dei piatti freddi, banchi frigorifero ecc.)*
	Chioschi Ambulanti	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo III punto 2 lettera e)	Erogazione di acqua potabile calda e/o fredda
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo III punto 2 lettera h)	Prodotti alimentari collocati in modo da evitare, per quanto possibile, rischi di contaminazione (*es.: sollevati da terra; protetti in superficie in caso di alimenti sfusi pronti al consumo)*
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo III punto 2 lettera f)	Sistema di raccolta di rifiuti liquidi o solidi
Manutenzione	*Locali* *Impianti* *Attrezzature*	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 1	Mantenimento dei requisiti iniziali
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 1 lettera b)	Attrezzature sottoposte a regolare manutenzione
Pulizia	Superfici non a diretto contatto con gli alimenti	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo I punto 1	Strutture pulite (*es. Pavimenti, pareti, soffitti, finestre e porte mantenuti puliti*) e se necessario disinfettate (*es. manici di attrezzi, interruttori e pulsanti vari,ecc)*

Pulizia	Superfici a diretto contatto con gli alimenti	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo II punto 1 lettera f) Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature efficacemente pulite *(es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti e attrezzature, mani degli operatori, grembiuli), se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni (es.: passaggio tra differenti lavorazioni e/o tipologie di alimenti; utilizzo di utensili di diverse colorazioni*)
	Attrezzatura per la pulizia	REG. 852/2004, Allegato II, Cap. I punto 10	Assenza di prodotti per la pulizia e la disinfezione nelle aree di manipolazione degli alimenti (*es. presenza di locale/arredo per il deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione)*
		REG. 852/2004, Allegato II, Cap. IX punto 8	Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi
Gestione igiene operativa	Impianti attrezzature utensili a diretto contatto con gli alimenti	Reg. 852/04/CE, All. II Cap. V comma 1 lettera a)	Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione (*es.: passaggio tra differenti lavorazioni e/o tipologie di alimenti*)
	Prodotti alimentari	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 2	Prodotti alimentari conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazione (*es.: in contenitori idonei al contatto con alimenti; divisi per tipologia merceologica e profilo igienico; protetti in superficie; a temperatura controllata; sollevati da terra*)
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 3	Prodotti alimentari protetti da qualsiasi forma di contaminazione (*es.: lavaggio delle mani/cambio guanti o utilizzo di diverse attrezzature per le differenti lavorazioni)*
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 6	Prodotti alimentari raffreddati il più rapidamente possibile, se da conservare o servire a bassa temperature (*es.: utilizzo di dotazioni specifiche come abbattitore di temperatura o attrezzature frigorifere esclusivamente dedicate allo scopo; utilizzo di procedure specifiche validate, come immersione in acqua e ghiaccio)*
		Linee Guida Regionali DDUO 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)	*Lavorazioni diverse con separazione nel tempo e/o nello spazio nella ristorazione collettiva*
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo IX punto 7	Prodotti alimentari scongelati in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o loro tossine *(es.: scongelamento in attrezzatura frigorifera)*

Igiene degli addetti	Comportamento del personale	Reg. 852/04/CE, Allegato II Cap. VIII Punto 1	elevato standard di pulizia personale (*es.: mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini,ecc*)
		REG. 852/04/CE Allegato II Capitolo VIII punto 1	Indumenti adeguati (*es.: che coprano completamente gli indumenti personali; realizzati in tessuto che consenta il lavaggio ad alte temperature),* puliti, ove necessario protettivi (*es.: mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro, atti a prevenire il rischio di contaminazione degli alimenti non protetti)*
Gestione e controllo delle temperature	In generale	Reg CE 852/04 Allegato II capitolo V punto 2	Dispositivi per il controllo delle temperature (*es.: termometri)*
		Reg CE 852/04 Allegato II c*a*pitolo IX punto 5	Prodotti alimentari conservati a temperatura controllata (*es. Condizioni di temperatura tali da mantenere l'alimento alle temperature prescritte, dove previsto dalla norma,dall'OSA, dai produttori o dalle buone prassi operative*); Mantenimento della catena del freddo, salvo per periodi limitati, purché ciò non comporti un rischio per la salute
	Alimenti cotti da consumare caldi Ristorazione Scolastica	*Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)*	*Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione da 60°C a 65 °C*.
	Alimenti cotti da consumare freddi Ristorazione scolastica	*Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)*	*Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 10°C.*
	Alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione: Ristorazione scolastica	*Linee Guida Regionali DGR 10 agosto 2002 n. 14833 (scolastica)*	*Devono essere presenti apparecchiature per il mantenimento della temperatura di conservazione non superiore a 4°C.*
	Banchi espositori per prodotti surgelati	Reg CE 37/2005 art. 3 comma 1 lettera a)	Presenza di linea di carico massimo
		Reg CE 37/2005 art. 3 comma 1 lettera b)	Presenza di termometro collocato alla linea di massimo carico

Gestione della rintracciabilità		Reg. CE 178/02 art. 18 comma 2	Sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari *(es.: elenco dei fornitori e contestuale presenza delle bolle di ricevimento dei prodotti alimentari)*
		Reg. CE 178/02 art. 18 comma 4	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti dei prodotti alimentari fino al loro completo utilizzo (*es.: spezie, salumi, farine, semilavorati, ecc.)*
Gestione del materiale di confezionamento	materiali destinati al contatto con alimenti	Reg. CE n. 1935/2004 art. 16 e 17 Reg. CE n. 2023/2006 D.M. 21/03/73 D.M. 26/4/1993 n. 220 *Nota Min. Sal. 32249 –P-11/10/11* Norme specifiche per ogni tipo di materiale (plastica, ceramica, cellulosa rigenerata, vetro, carta e cartoni, banda stagnata e cromata, gomma naturale acciaio inox)	Presenza di certificazione di conformità e documentazione appropriata avente le seguenti caratteristiche: • Un'esplicita dichiarazione di conformità alla normativa di riferimento generale e alla normativa specifica • uso di carta intestata • indicazioni sull'identità del produttore • indicazioni sull'identità dell'importatore • identificazione dell'MCA • indicazione sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso • indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute • il nome la funzione e la firma del responsabile incaricato
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X punto 4	Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso o se riutilizzabile, facilmente lavabile e disinfettabile
		Reg CE 852/04 Allegato II capitolo X punto 2	Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni (*es.: al riparo dalla polvere; sollevati da terra*)
		Reg. CE n. 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità (*es.: bolla di accompagnamento; identificazione tramite lotto o codice, ecc.)*

Gestione CCP in produzione (vedi anche procedura specifica HACCP)	Monitoraggio dei CCP individuati	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera d)	Monitoraggio dei CCP
	Azioni correttive	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera e)	Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici
	Verifica	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera f)	Verifica del monitoraggio dei CCP
	Registrazione	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera g)	Documenti e registrazioni adeguati alle dimensioni dell'impresa

Area di valutazione: LOCALI DI PRODUZIONE			
GESTIONE DELLE TEMPERATURE REQUISITI SPECIFICI PER I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Carni di ungulati domestici			
Macello	Magazzinaggio e trasporto	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. I, Cap. VII, punto 1, lettera a)	Subito dopo l'ispezione post-mortem la carcassa è raffreddata rapidamente in modo da ottenere una costante diminuzione della temperatura della carne .
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. I, Cap. VII, punto 1, lettera b)	Durante il raffreddamento è assicurata una ventilazione idonea in modo da evitare la formazione di condensa.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO. III Sez. I, Cap. VII, punto 2	La carne raggiunge la temperatura prevista (3°C per le frattaglie e 7°C per le carni) che viene mantenuta per tutto il periodo del (trasporto) magazzinaggio.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO. III Sez. I, Cap. VII, punto 3 lettera b)	La carne raggiunge le temperature previste prima del trasporto e queste sono mantenute**;** **in deroga** può essere effettuato il trasporto di carni non refrigerate, purché queste lascino il macello o il laboratorio situato nei locali del macello, immediatamente e questo non abbia una durata superiore alle due ore.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. I, Cap. VII, punto 4	Se le carni vengono destinate al congelamento sono congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso
Sezionamento e Disosso	Igiene durante e dopo le operazioni	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. I, Cap. V, punto 2, lettera b)	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. I, Cap. V, punto 3	Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 2, lettera b) ai sensi del capitolo VII.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. I, Cap. V, punto 4	Le carni sezionate, e ove opportuno imballate, sono refrigerate alla temperatura prevista

Carni di pollame e lagomorfi			
Macello	Igiene durante e dopo le operazioni	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. II, Cap. IV, punto 9	Se le carcasse sono sottoposte ad un procedimento di raffreddamento per immersione, sono prese le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni e l'impianto deve essere completamente svuotato, pulito e disinfettato almeno una volta al giorno
Sezionamento	Requisiti strutturali	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. II, Cap. III, p.1, lettera c)	Attrezzati per garantire il rispetto delle temperature
	Igiene durante e dopo le operazioni	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. II, Cap. V, punto 1, lettera b)	Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento e imballaggio la temperatura delle carni viene mantenuta non oltre i 4 °C, mantenendo la temperatura ambiente a 12°C o con un sistema alternativo di effetto equivalente.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III, Sez. II, Cap. V, punto 3	Le carni sezionate, e ove opportuno imballate, sono refrigerate alla temperatura prevista
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente			
Requisiti strutturali		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO. III, Sez. V, Cap. I, punto 3	Sono presenti locali frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature
Igiene durante la preparazione		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO. III, Sez. V, Cap.III, punto 1, lettera a**)**	Le carni utilizzate per la lavorazione sono alle temperature previste (4 °C per le carni di volatili da cortile, 3 °C per le frattaglie e 7 °C per le altre carni)
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. V, Cap. III, punto 1, lettera b)	Le carni sono portate gradualmente nei locali di lavorazione.
		REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. V, Cap. III, punto 2	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono immediatamente confezionate o imballate dopo la loro produzione e portate alla temperatura prevista per i prodotti refrigerati e quelli congelati.
		REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. V, Cap. III, punto 3, lettera c)	Le carni separate meccanicamente, se non utilizzate immediatamente, sono confezionate o imballate dopo la loro produzione e portate alla temperatura prevista per i prodotti refrigerati e quelli congelati.

Prodotti della pesca		
Requisiti applicabili durante e dopo le operazioni di sbarco, per gli impianti collettivi per le aste e per i mercati all'ingrosso	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. VIII, Cap. II, commi 1 e 3	Operazioni di scarico e di sbarco sono effettuate rapidamente, ponendo i prodotti della pesca immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura del ghiaccio di fusione per i prodotti freschi o non superiore a -18°C per i prodotti surgelati, o a -9°C per i prodotti congelati in salamoia o mantenuti vivi se da vendersi tali, senza utilizzare attrezzature/manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca.
Requisiti applicabili agli stabilimenti, incluse le navi, per la lavorazione dei prodotti della pesca	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. VIII, Cap .III, paragrafo A, comma 1	Se non utilizzati immediatamente, una volta arrivati nello stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati sono conservati sotto ghiaccio (reimmettendo ghiaccio ogni qualvolta sia necessario) e quelli imballati sono refrigerati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio in fusione
	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. VIII, Cap .III, paragrafo A, comma 3	I filetti e le trance sono confezionati e se necessario imballati e refrigerati al più presto, una volta preparati.
	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. VIII, Cap .III, paragrafo A, comma 4	I contenitori, utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiacci, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.
	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. VIII, Cap. III, paragrafo A, comma 5	Il pesce, qualora giunga in acqua refrigerata in uno stabilimento diverso da quelli di trasporto e selezionatura, è posto sotto ghiaccio
Requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente	REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III Sez. VIII, Cap. III, paragrafo C, comma 2	Una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti sono al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante

Procedura: FORMAZIONE DEL PERSONALE		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Procedura generale	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. XII, comma 1	Gli addetti alla manipolazione degli alimenti sono controllati e/o hanno ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività *(ad es. : presenza di attestati di partecipazione a corsi di formazione, in caso di formazione interna documentazione riguardante gli argomenti trattati e gli esiti delle valutazione del livello di formazione conseguito)*
	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. XII, comma 2	Presenza documentazione attestante l'adeguata formazione sulla applicazione dei principi del sistema HACCP dei responsabili dell'implementazione dei piani di formazione
	L.R. n. 33/2009, art. 126	Rispetto dei requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari
	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO I, comma IV, paragrafo e)	Il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari nella produzione primaria, è in buona sal e ha seguito una formazione sui rischi sanitari
Procedura addetti al macello	REG (CE) 1099/2009 art. 7 e 21	• Il personale ha un adeguato livello di competenza per l'esecuzione dell' abbattimento degli animali senza causare loro stati di ansia, dolori o sofferenze evitabili *(ad es. gli operatori appena assunti, vengono affiancati da personale esperto)* • Il personale possiede il relativo certificato di idoneità che attesta la capacità di eseguire le operazioni di abbattimento degli animali conformemente al regolamento.
Procedura addetti al trasporto animali vivi	REG (CE) 1/2005 art. 6, comma 5	Per trasporti su distanze superiori ai 65 Km delle specie equina, bovina, ovicaprina, suina e pollame, il conducente o il guardiano degli animali è in possesso di un certificato di idoneità al trasporto

Procedura: HACCP			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Procedura	costituzione di un gruppo di lavoro interdisciplinare e mandato della direzione (se del caso)	*DG SANCO del 16.11.2005 ALLEGATO I cap.1.1* *Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte II cap.1.1,1.2*	*Presenza di un documento che riporta la composizione del gruppo di lavoro che rappresenti le diverse competenze necessarie ed eventualmente verbali dei lavori.*
			ovvero documento/delega che dimostri la volontà di assunzione di responsabilità da parte dell'OSA
	descrizione dei prodotti e uso previsto(se del caso)	*DG SANCO del 16.11.2005 ALLEGATO I Cap.1.2 e 1.3* *Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte II cap.1.4*	*Documenti che descrivono i prodotti (materie prime, prodotti finiti, semilavorati),*
			Presenza di informazioni su composizione, caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche,, trattamenti subiti, confezionamento, modalità stoccaggio, shelflife , istruzioni per l'uso del prodotto, indicazioni per eventuali consumatori particolarmente a rischio.
	diagramma di flusso(se del caso)	*DG SANCO del 16.11.2005 ALLEGATO I Cap.1.4* *Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte II cap.1.5*	*Presenza diagramma di flusso verificato sul posto(ad. es. identificazione delle aree e degli impianti che servono al processo produttivo, documenti che rappresentino schematicamente le fasi produttive con grado di dettaglio funzionale all'analisi dei pericoli, localizzazione dei CCP lungo il processo).*

Procedura: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità verificato**
ACQUA POTABILE **Acquedotto Pubblico o Pozzo privato**	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 1 a DLgs 31/2001 e successive modifiche	Prevede utilizzo di acqua potabile (ad eccezione di quella utilizzata per produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi)
		L'approvvigionamento da pozzo privato necessita di autorizzazione all'utilizzo rilasciata dalla Provincia e giudizio di potabilità dell'acqua rilasciata da ASL
Presenza di Serbatoio e/o Cisterne e impianti di trattamento	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 1 a DLgs 31/2001 e successive modifiche	Verifica dei requisiti dell'acqua potabile in presenza di serbatoio e/o cisterne di accumulo e di impianti di trattamento
Utilizzo di ghiaccio	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 4	Il ghiaccio che entra a contatto con gli alimenti ottenuto da acqua potabile e fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione
Vapore	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto5	Rispetto dei requisiti della acqua potabile per il vapore usato direttamente a contatto con gli alimenti
Aggiuntivi per **IMPIANTI RICONOSCIUTI**	Reg CE 852/04 all.II cap.VII punto 6	Presenza di documentazione attestante l'approvvigionamento idrico
	Decreto Legislativo N. 31 02.02.2001 e successive modifiche	Programma dei controlli microbiologici e chimici da effettuare presso laboratorio riconosciuto (*prelievi effettuati a rotazione dai diversi punti di erogazione dell'acqua potabile);*
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.	*Limiti di accettabilità compreso cloro residuo in rete e Provvedimenti da effettuare in caso di superamento dei limiti*
		Planimetria dello stabilimento riportante la identificazione dei punti di erogazione dell'acqua potabile , tracciato della rete idrica interna sia potabile che non potabile;
	D.M. 07.02.2012, n 25 (Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano)	Descrizione di eventuali trattamenti eseguiti su acqua potabile, potabilizzata (clorazione, UV, ozono e tecnologica) e procedura di manutenzione e verifica del funzionamento degli impianti di trattamento
		Documentazione tecnica relativa all'impianto di trattamento , descrizione del suo funzionamento (*scheda tecnica, programma di manutenzione , schema di posizionamento di sonde acustiche o allarmi)***;**
Registrazioni	*Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 2012 Parte I, Cap.3.*	*Esiti analitici dei controlli effettuati (rapporti di prova microbiologici e chimici, misurazione periodica cloro residuo) ;*
		Azioni correttive intraprese in caso di N.C.
		*Relazione periodica con indicazione dei trattamenti ed eventuali azioni intraprese in caso di ripetute situazioni sfavorevoli. Evidenza degli interventi di manutenzione effettuati (*scheda di manutenzione*)*

Procedura: CONTROLLO TEMPERATURE		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4, punto 3, lettera b), c) e d) e art. 5	• Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004 • Rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti • Mantenimento della catena del freddo
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.5 *DGSANCO 1995/2005 Allegato II, punto 8.3*	*La procedura di controllo delle temperature è indirizzata alla gestione e alla verifica del rispetto delle temperature di stoccaggio, di lavorazione e di trattamento termico dei prodotti alimentari.* *Descrizione di:* • *individuazione dei limiti critici in considerazione dei parametri Tempo/temperatura* • *correttezza scientifica e/o normativa dei limiti critici* • *gestione/taratura strumenti per la misurazione della temperatura* • *monitoraggio delle temperature, congruo con il tipo di attività e con il rischio connesso* • *gestione delle non conformità*
Registrazioni	*Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.5* *DGSANCO 1995/2005 Allegato II, punto 8.4*	*Presenza di:* • *registrazioni del monitoraggio delle temperature ove previsto (se il rilievo delle temperature è un CCP)* • *registrazioni della tarature degli strumenti* • *registrazioni circa la gestione delle non conformità*

Procedura: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità verificato**
Marchi di identificazione e/o bollatura sanitaria	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO II Sez. I, Punto A, Punto B, Punto C	Gli OSA garantiscono che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura di identificazione che sia: • applicata prima che il prodotto lasci lo stabilimento • nuovamente applicata in caso di reimballaggio, riconfezionamento o trasformazione • leggibile e indelebile e con caratteri facilmente decifrabili • chiaramente esposta in modo da essere controllato dalle autorità competenti • di forma ovale se apposta all'interno della comunità e contenente: o il nome del paese in cui è situato lo stabilimento indicato per esteso o mediante codice a due lettere conforme alla norma ISO o Il numero di riconoscimento dello stabilimento o abbreviazione CE
		Se uno stabilimento produce sia alimenti di origine animale che altri alimenti ,può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione per entrambi i tipi di alimenti
		In funzione della tipologia di alimento il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Può consistere in una targhetta inamovibile di materiale resistente
		Per gli imballaggi di uova non è necessario un marchio di identificazione se viene applicato il codice del centro di imballaggio(REG (CE) 1234/2007)

Procedura: PULIZIE DI FINE LAVORAZIONE E CONTROLLO PREOPERATIVO		
Elemento sotto-posto a controllo	**Normativa di riferi-mento**	**Criterio di conformità verificato**
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b	Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	*Individuazione del responsabile/referente dell'attuazione delle procedure*
		Descrizione modalità degli interventi di pulizia e disinfezione distinti per aree, attrezzature, indumenti da lavoro, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e tempi di esecuzione;
		Indicazione della frequenza degli interventi
		Indicazione dei prodotti utilizzati (con relative schede tecniche) e degli utensili utilizzati (spazzole, spatole, lance, ecc.);
		Descrizione delle modalità di monitoraggio/controllo e di verifica con la definizione dei limiti di accettabilità
		Descrizione delle azioni correttive da attuare nel caso in cui si verifichino delle non conformità e misure preventive per evitare il loro ripetersi
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	*Presenza di procedure **di verifica dell'efficacia dei metodi di pulizia e disinfezione** che comprenda:* • *ispezione e compilazione di apposite schede da parte del responsabile individuato dall'azienda: l'ispezione riguarderà le modalità di esecuzione delle pulizie, i risultati ottenuti e la gestione della documentazione eventualmente prodotta;* • *un programma di campionamento per il controllo microbiologico delle superfici, ove siano specificati i punti di prelievo, i metodi utilizzati, i limiti di accettabilità, le azioni correttive da intraprendere in caso di valori fuori limite.* *In particolare gli OSA che:* ○ *"producono alimenti pronti i quali possono sviluppare Listeria m."* ○ *"producono alimenti in polvere per lattanti o destinati ai fini medici speciali per bambini in età inferiore ai 6 mesi che possono comportare un rischio da Enterobacter sakazakii"* *procedono nell'ambito nel loro piano di campionamento al prelievo di campioni dalle aree di lavorazione e dalle attrezzature per la ricerca di Listeria m. e di Enterobatteriacee (cfr. art. 5, Reg. (CE) n. 2073/05).* *La frequenza di campionamento e analisi nell'ambito del piano di verifica deve essere giustificata, anche alla luce dei risultati "storici" dello stabilimento.* *I relativi dati devono essere registrati e conservati*

Registrazioni	*Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1*	*Evidenze dell'attività di controllo, ove previste, e delle eventuali azioni correttive intraprese*
		Presenza di check-list preoperative, compilate prima dell'inizio delle lavorazioni dal personale dell'azienda, per far sì che l'inizio delle lavorazioni avvenga in condizioni igienico-sanitarie accettabili, devono riguardare: • *i controlli di locali, impianti ed attrezzature* • *i controlli sul personale addetto alla lavorazione e alla manipolazione di alimenti-* • *i controlli dei locali di servizio (servizi igienici e spogliatoi) e di altri locali, impianti ed attrezzature, qualora siano ritenuti opportuni dall'OSA*

Procedura: SELEZIONE FORNITORI		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Procedura	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.7.1.	Materie prime o ingredienti o di qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, adatti al consumo umano. *(Es. procedura contenente identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento della procedura; criteri di valutazione di fornitori; descrizione delle garanzie date dai sistemi di autocontrollo dei fornitori; monitoraggi effettuati; gestione di eventuali non conformità e descrizione delle azioni correttive da intraprendere)*
	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte Prima punto 3.7.1.*	Materie prime o ingredienti o di qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, adatti al consumo umano. *(Es. elenco dei fornitori e dei prodotti forniti, capitolati da rispettare, specifiche dei prodotti con limiti di accettabilità).*
Registrazioni	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte Prima punto 3.7.1.*	Materie prime o ingredienti o di qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, adatti al consumo umano. *(Es. registrazioni delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti di accettabilità, risultati delle verifiche condotte presso i fornitori)*

Procedura: IGIENE OPERATIVA E CONTROLLO OPERATIVO		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b)	Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	Sono individuati: • il responsabile dell'applicazione della procedura • la frequenza delle operazioni • i responsabili del monitoraggio/controllo • i responsabili della verifica • i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive
		Sono previsti almeno: • Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti • modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno • igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza di lavaggio delle mani, dei dispositivi di protezione individuale, dei coltelli e degli altri utensili; igiene dell'abbigliamento ecc.) • corretto utilizzo degli sterilizzatori • interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature/ superfici a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse • procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. alimenti caduti al suolo)
Registrazioni	*Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1*	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive

Procedura: IGIENE OPERATIVA E CONTROLLO OPERATIVO		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Procedura	REG (CE) 852/2004 art.4 punto 3 lettera b)	Presenza di procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del REG (CE) 852/2004
	Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1	Sono individuati: • il responsabile dell'applicazione della procedura • la frequenza delle operazioni • i responsabili del monitoraggio/controllo • i responsabili della verifica • i responsabili dell'adozione delle azioni correttive e preventive
		Sono previsti almeno: • Interventi effettuati nel corso delle lavorazioni per prevenire la contaminazione diretta degli alimenti • modalità di pulizia e disinfezione in corso di lavorazione, a cambio turno • igiene del personale nel corso delle lavorazioni (modalità e frequenza di lavaggio delle mani, dei dispositivi di protezione individuale, dei coltelli e degli altri utensili; igiene dell'abbigliamento ecc.) • corretto utilizzo degli sterilizzatori • interventi di pulizia e disinfezione delle attrezzature/ superfici a seguito di una contaminazione accidentale delle stesse • procedure di risanamento da adottare nei casi di contaminazione diretta di un alimento (es. alimenti caduti al suolo)
Registrazioni	*Accordo stato Regioni R.A. n. 147/csr del 25.07.2012 Parte I, Cap.3.1*	Presenza delle registrazioni del monitoraggio, della verifica e delle azioni correttive e preventive

Procedura : LOTTA ANIMALI INFESTANTI		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità verificato**
Procedura	Reg CE 852/04 all.IIcap.I comma 2 lettera c;cap.II comma 1 lettera D;cap.IX comma 3,4; *Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2*	Azioni preventive adottate per onde evitare la presenza di animali infestanti e indesiderati (*idonea realizzazione e manutenzione delle parti dell'edificio, installazione di dispositivi antinsetti alle porte ed alle finestre, assenza di fessure, manutenzione e cura aree esterne, gestione rifiuti)*
	Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2	*Protocollo di lotta adottato al fine di eliminare gli infestanti già penetrati attraverso il ricorso ai mezzi più appropriati (chimici, fisici, meccanici) con identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento della procedura*;
	Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2	*Piano di lotta agli infestanti (o programma intervento di ditta specializzata) riportante :* *l'identificazione, ove necessario, delle aree da trattare (es planimetrie con indicazione e numerazione dei punti dove vengono posizionate le esche / trappole),* *la frequenza e le modalità degli interventi di monitoraggio,* *i prodotti (con relative schede tecniche/tossicologiche) o strumenti utilizzati;* *definizione, ove previsto, dei limiti di accettabilità oltre i quali è necessario intervenire*;

Registrazioni	*Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2*	*Evidenze relative agli interventi di monitoraggio e di verifica (per esempio schede/relazioni periodiche riportanti interventi effettuati e risultati dei trattamenti)*
	Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2	*Attestazioni del grado di addestramento del personale dell'industria alimentare nel caso le operazioni di lotta agi infestanti vengano messe in atto in proprio (interventi di formazione/qualificazione*)
	Accordo recante Linee Guida per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12 Allegato A Parte Prima punto 3.2	Evidenze azioni intraprese in caso di situazioni sfavorevoli (esempio, spostamento e/o sostituzione delle esche, cambiamento dei prodotti utilizzati, programmazione interventi straordinari).

Procedura: MANUTENZIONE		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità verificato**
Procedura	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte Prima punto 3.4.*	Mantenimento della manutenzione di locali, impianti e attrezzature *(Es. procedura contenente: identificazione del responsabile per l'applicazione e il mantenimento delle procedure; individuazione dei responsabili delle operazioni di manutenzione; periodicità e modalità di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, strutture e attrezzature; monitoraggi effettuati; gestione di eventuali non conformità e descrizione delle azioni correttive da intraprendere)*
	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte Prima punto 3.4.*	Mantenimento della manutenzione di locali, impianti e attrezzature *(Es. inventario e localizzazione di locali, impianti e attrezzature presenti; programma di manutenzione approntato comprensivo della verifica e taratura degli strumenti di misura)*

Registrazioni	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte Prima punto 3.4.*	Mantenimento della manutenzione di locali, impianti e attrezzature (*Es. registrazioni degli interventi di manutenzione con rispetto dei tempi che l'azienda si è assegnata; Evidenze degli interventi di manutenzione a seguito di non conformità riscontrate)*

Procedura : MATERIE PRIME – SEMILAVORATI – INGREDIENTI – PRODOTTI FINITI – MATERIALI PER IMBALLAGGIO		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità verificato**
Materie prime – ingredienti **Additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici** **Semilavorati** **Prodotti finiti**	Reg. CE 178/02 Art. 18 comma 1	Rintracciabilità degli alimenti ,dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (e*s. documentazione attestante lotto materie prime ed ingredienti : bolle, etichette, ricettari, schede tecniche, ecc)*
	Reg. CE 178/02 Art. 18 comma 2	Individuazione dei fornitori degli alimenti e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (*es. documentazione attestante provenienza materie prime ed ingredienti : bolle, etichette, fatture, elenco fornitori).*
Materie prime - ingredienti	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *DG SANCO del 16.11.05 All. I art. 1.2*	definizione delle materie prime e degli ingredienti utilizzati (caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche) e dei criteri e delle modalità di accettazione e conservazione di materie prime e ingredienti (*es. controlli effettuati su condizione igieniche alimenti non protetti, etichettatura, integrità della confezione, trasporto, temperature di conservazione, gestione prodotti conservati);*
	Reg CE 2073/05 Art. 3 comma1 lettera a Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera e	Adozione ,in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, di provvedimenti per garantire che la fornitura, la manipolazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti alimentari si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo (*es. piano di campionamento sulle materie prime , in rapporto alle caratteristiche del prodotti. L'eventuale piano deve essere rappresentativo, riproducibile e verificabile).*
	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b	se previsto, documentazione/registrazione che attesti i risultati dei controlli effettuati sulle materie prime e le misure intraprese in caso di non conformità (*es. bolla di reso o registro delle conformità, esiti analitici)*
Elemento sottoposto a controllo	Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato

Additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *DG SANCO del 16.11.05 All. I art. 1.2*	definizione degli additivi, degli aromi e dei coadiuvanti tecnologici utilizzati in relazione ai prodotti
Semilavorati	Reg. CE 1333/08	Presenza, se necessario, di un programma preventivo per le sostanze soggette a restrizioni di utilizzo (limiti di legge) che preveda : 1. individuazione delle responsabilità 2. limiti di accettabilità 3. modalità di controllo e verifica 4. modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati 5. azioni correttive da adottare in caso di non conformità
	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *DG SANCO del 16.11.05 All. I art. 1.2*	Definizione dei semilavorati previsti (*es durabilità del prodotto in funzione delle sue caratteristiche, eventuale trattamento termico utilizzato con indicazione dei parametri atti a garantire la salubrità del prodotto, eventuale raffreddamento rapido utilizzato dopo il trattamento termico o dopo l'ultima fase di lavorazione con indicazione dei parametri atti a garantire la salubrità del prodotto, eventuale scongelamento)*
Prodotti finiti	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b *DG SANCO del 16.11.05 All. I art. 1.2*	definizione dei prodotti finiti utilizzati (caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche) e delle modalità di conservazione (*es. tempi e temperature).*

Prodotti finiti	Reg CE 2073/05 Art. 3 comma 1lettera b	Adozione di provvedimenti atti a garantire che i prodotti alimentari siano conformi ai relativi criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 , applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti e che possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione ed uso (*es. prove di shelf life; piani di campionamento; definizione, se previsto, della valutazione dei risultati delle prove microbiologiche e adozione di eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali rischi microbiologici ; definizione, se previsto, delle misure di miglioramento delle condizioni igieniche e revisione dei controlli del processo, in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche,)*

Materiale di confezionamento e imballaggio	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b	Definizione del materiale di confezionamento e imballaggio utilizzato in merito all'idoneità a venire a contatto con gli alimenti in uso
	Reg. CE 852/04 art. 4 punto 3 lettera b	definizione delle modalità di utilizzo e stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni;
	Reg. CE n. 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità

Procedura : RINTRACCIABILITA' RITIRO/RICHIAMO		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**Criterio di conformità Verificato**
Procedura	Art.18 Reg CE 178/02	Presenza di sistemi e procedure per garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e per mettere a disposizione delle A.C. le relative informazioni
	Circolare 4/SAN/2010 "recepimento intesa del 13/11/2008" tra il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano "Linee guida. per la gestione operativa sistema allerta per alimenti destinati al consumo umano"	Presenza di procedure per l'individuazione di tutti fornitori delle materie prime e dei destinatari dei prodotti finiti (ragione sociale e indirizzo completo di Comune e provincia, lotto del prodotto non conforme o TMC o data di scadenza, quantitativo totale, data di consegna e ddt); Modalità di gestione del prodotto ritirato
	Art. 19 Reg. CE 178/02	Presenza di procedure che consentono il ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza
	Decreto DG Sanità n. 1835 del 21.02.2006	Presenza di procedure per il richiamo dal consumatore finale di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza nei casi previsti decreto n. 1835
	Decreto DG Sanità n. 5851 del 20.4.2005	Indicazione dei contatti della Autorità Competente (referenti e numeri telefonici)

Procedura	*Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte Prima punto 3.7.2*	Modalità di attribuzione ed identificazione dei lotti

Registrazioni	Decreto DG Sanità n. 5851 del 20.4.2005 *Accordo recante L.G. per predisposizione piani autocontrollo settore alimenti di origine animale del 25.07.12* *Allegato A Parte seconda punto 2.6*	Registrazioni che derivano dalla applicazione delle procedure *Evidenze circa l'effettuazione di simulazioni per testare l'efficacia della procedura di rintracciabilità e di ritiro*; Evidenze circa la gestione delle Non Conformità che hanno portato al ritiro/richiamo (revisione del piano HACCP)

Area di valutazione : IMPIANTO DI TRASFORMAZIONE SOA		
Procedura : GESTIONE SOTTOPRODOTTI		
Elemento sottoposto a controllo	**Normativa di riferimento**	**criterio di conformità verificato**
Sottoprodotti	**Reg. CE n.1069/2009** art.4 commi 1-2 art. 21 comma 1 **Reg. UE n.142/2011** Allegato VIII Capo II comma 1	Adeguata alla realtà produttiva: - i sottoprodotti devono essere rimossi nel più breve tempo possibile
		- depositati in contenitori chiaramente identificati per tipologia di scarto mediante la apposizione di una striscia colorata (verde cat.3, gialla cat.2, nera cat.1)
		- essere chiudibili e mantenuti in idonee condizioni igieniche
	Reg. UE n.142/2011 Allegato VIII Cap I Sez. I-	- i contenitori utilizzati devono essere lavati e disinfettati
		- l' allontanamento dei sottoprodotti deve avvenire quotidianamente ,in caso contrario deve esistere la possibilità di refrigerarli
		- la raccolta ed il trasporto deve essere effettuata con automezzi autorizzati e diversi per le tre categorie di sottoprodotti
		- deve esistere copia dei contratti per le tre diverse tipologie di sottoprodotti
	Reg. CE n.1069/2009 art. 21 comma 2 e 3 art. 22 comma 1 **Reg. UE n.142/2011** Capo V art.17 commi 1-2-	- i documenti di trasporto dei sottoprodotti devono essere archiviati e registrati
	Allegato VIII Capo II Capo V art.17 commi 1-2- Allegato VIII Capo III Allegato VIII Capo IV Sez.1	- Deve esserci il registro delle partite

Elemento sotto-posto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
INQUADRAMENTO AZIENDA	**Provenienza materie prime**		Nazionale, Comunitaria, Paesi terzi
	Materiali trattati		Bovini - ovicaprini – equini – suini – conigli – avicoli – pesce – sangue – pelli – zoccoli/corna – setole/piume – uova – gusci – latte/derivati - altro
	Tipologia dei prodotti finiti		-farine proteiche (di carne / ossa o sangue o pesce) -P.A.T. -grassi fusi -idrolizzanti proteici -altro
	Potenzialità impianto		n° linee di produzione _____ Potenzialità massima di trattamento q/h: _____ Quantità effettiva di trattamento q/h 2: _____
	Destinazione prodotti finiti	**Reg. 1069/09/CE** Art. 12-13 - 14 **Reg. 142/11/UE** Art.33	- **Farine di carne:** - petfood - fertilizzanti - coincenerimento **- Grassi fusi**: - petfood - alimentazione animale - industriale - oleochimica - coincenerimento - uso come combustibile nell'impianto **- Idrolizzati proteici:** - petfood - fertilizzanti - alimentazione animale
	Tipologia di trattamento	**Reg. 142/11/UE** Allegato IV capo II, sezione 3-4 capo III, lettera A-B-C-D-E-F-G	Ciclo continuo Ciclo discontinuo
			Metodo di trasformazione 1- 2- 3- 4- 5- 6- 7
		Reg. 142/11/UE Allegato IV, capo III, lettera G, commi 1.2.3.4.5	nel caso di metodo 7, descrizione _____
		Reg. 142/11/UE Allegato X, capo II, sezione 5, lettera A-D	Trattamento per le proteine idrolizzate, descrizione _____
			peso molecolare < 10.000 dalton (Vedi Regolamento 808/2003)
		Reg. 142/11/UE Allegato X, capo II, sezione 3, lettera A-B-C	- Sterilizzazione dei grassi fusi SI NO N.A. (non applicabile)
			- Trattamento di purificazione dei grassi di ruminanti (impurità < 0,15%)

	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** Art. 24-44 **Reg. 142/11/UE** Art. 33	Presenza del Decreto di Riconoscimento La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato
		Regolamento(CE) 183/2005 **Regolamento(CE) 225/2012**	Presenza del Decreto di Riconoscimento Presenza del Decreto di Riconoscimento
V A L I D A Z I O N E	**Parametri Tempo-Temperatura-Pressione con verifica documentale**	**Reg. 142/11/UE** Allegato XVI, capo I, sezione 2	Validazione del sistema di trattamento da parte dell'Operatore responsabile dello stabilimento dopo ultima modifica
		Reg. 1069/09/CE Art. 25, comma 3, lettera c) d) – Art.27 lettera d). **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 1, punto f (i)-ii)-iii)) - capo II, sezione 2, commi 1-2**.**	Presenza di un sistema di sicurezza per la dimensione dei pezzi
			Presenza di dispositivi automatici di controllo della temperatura
			Presenza di dispositivi automatici di controllo della pressione
			Presenza di dispositivi automatici di controllo del tempo di trattamento
			Presenza di dispositivi di controllo della velocità di avanzamento del materiale da trattare (solo per i cicli continui)
			Presenza di un sistema automatico di sicurezza per bloccare il ciclo nel caso in cui anche un solo parametro non soddisfi più le condizioni minime
			Strumentazioni di misura sottoposte a taratura periodica
			Documenti di taratura presenti ed aggiornati
			Presenza di dispositivi di registrazione continua (o altro sistema di rilevazione equivalente) dei risultati delle misurazioni
			Archiviazione per almeno due anni dei grafici delle registrazioni

AUTOCONTROLLO		**Reg. 1069/09/CE** Considerando nr.37 **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 5	Presenza del piano di autocontrollo aggiornato datato e firmato dal responsabile del piano
			Presenza di un laboratorio proprio od esterno
		Reg. 1069/09/CE Artt. 28, 29 **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1	Presenza di planimetria in cui sia evidente il layout
			Presenza di una procedura da cui risultino chiare le tipologie produttive
			Descrizione dei diagrammi di flusso delle produzioni
	Controllo Documentale	**Reg. 1069/09/CE** Art. 22, 28, 29 **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1	Presenza di una procedura di identificazione e controllo dei limiti critici
			Azioni correttive stabilite in caso di superamento dei limiti
			Presenza di una procedura per il controllo delle materie prime in arrivo
		Reg. 1069/09/CE Art. 25, comma 1 lettera e), comma 2, lettera c), comma 3, lettera e)	Presenza di una procedura per la verifica dell'avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima grezza
		Reg. 1069/09/CE Art. 22, commi 1-2-3	Presenza di una procedura per la formazione dei lotti di produzione che consenta di stabilire un collegamento tra la partita spedita ed il momento della sua produzione
			Presenza di una procedura per la rintracciabilità del prodotto finito
		Reg. 1069/09/CE Artt. 28, 29	Presenza di un programma di controllo delle condizioni igieniche generali dello stabilimento
			Registrazione dei risultati e conservazione per almeno due anni
		Reg. 1069/09/CE Art. 25, comma 1, lettera b), comma 2, lettere a) b) c), comma 3, lettere a) b) c) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo II, sezione 1	Presenza di una procedura per il controllo di roditori o altri parassiti
		Reg. 1069/09/CE Artt. 28, 29	Presenza di una procedura per lo spostamento del personale tra la zona sporca e pulita (abiti di colore diverso o altro)
		Reg. 1069/09/CE Art. 22 **Reg. 142/11/UE** All. VIII, capo IV	Presenza del registro delle partite ricevute / spedite
			Il registro contiene tutte le informazioni previste
			Archiviazione dei documenti di trasporto della materia prima in arrivo e dei prodotti trasformati in uscita
		Reg. 1069/09/CE Artt. 28, 29 **Reg. 142/11/UE** All. VIII, capo III	I documenti di trasporto sono conformi e contengono tutte le informazioni previste
			Presenza di un piano di formazione del personale dell'impianto e/o degli autisti
		Reg. 142/11/UE Allegato X e XI	Effettuazione dei prelievi microbiologici sul prodotto finito
			Frequenza prelievi microbiologici sul prodotto finito
			Esiti analitici archiviati e conservati per due anni
		Reg. 142/11/UE Allegato VIII, capo II, commi 1-2-3-4-5-6	Etichettatura prodotto finito conforme

CARATTERISTICHE STRUTTURA	**Struttura**	**Zona sporca**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 25, comma 1, lettere a) e) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 1, lettera b)	Presenza di separazione tra zona sporca e zona pulita
				Presenza di zona coperta per ricezione materie prime
				Zona pulibile e disinfettabile
			Reg. 1069/09/CE Art. Art. 25, comma 1 lettere a) e) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 1, punto f (i)-ii)iii))	Pavimenti costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi
			Reg. 1069/09/CE Art. 25, comma ,1 lettera e) **Reg. 142/11/UE Allegato IV, capo I, sezione I, comma 3**	Presenza di attrezzature idonee per il lavaggio e la disinfezione dei veicoli (comprese le ruote) usati per il trasporto della materia prima
				Presenza spogliatoi per la zona sporca
			Reg. 1069/09/CE Art. 25, comma 1, lettera b), comma 2, lettere a) b) c), comma 3, lettera a) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 1, lettere b) c) d)	Disponibilità di acqua calda e vapore
				Presenza servizi igienici per la zona sporca
		Zona filtro		Presenza di un ambiente intermedio tra zona sporca e zona pulita
		Zona pulita	**Reg. 1069/09/CE** Art. 25, comma 1, lettera b), comma 2 lettere a) b) c), comma 3, lettera a) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 1, lettere b) c) d)	Idoneità delle strutture di stoccaggio e magazzinaggio
				Presenza di silos farine
				Presenza di silos grassi
				Presenza zona protetta per l'insaccamento (Big Bags)
				Presenza servizi igienici per la zona pulita
	Prodotti		**Reg. 1069/09/CE** Art. 25, comma 1, lettera b), comma 2, lettere a) b) c), comma 3, lettere a) b) c) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 1, lettera g)	Prodotti trasformati manipolati e immagazzinati in modo da impedirne la ricontaminazione
	Laboratorio		**Reg. 1069/09/CE** Art. 25, comma 1, lettera b), comma 2, lettere a) b) c), comma 3, lettere a) b) c) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 5	Esecuzione analisi in un laboratorio: -interno : attrezzato per l'esecuzione delle analisi necessarie. -esterno: riconosciuto dall'Autorità Competente.
			Reg. 142/11/UE Allegato X, capo I, sezione 3, lettera A-B-C	Prelievi per controllo delle impurità dei grassi fusi < 0,15%
			Reg. 1069/09/CE Artt. 28, 29	Segnalazione delle non conformità analitiche e adozione dei provvedimenti conseguenti
	Scarichi e abbattimento emissioni in atmosfera e odori		**Reg. 1069/09/CE** Art. 25, comma 1, lettera b), comma 2, lettere a) b) c), comma 3, lettere a) b) c), Art. 27, lettera c). **Reg. 142/11/UE** Art.8, comma 1, lettera b), Allegato IV, capo I, sezione 1, comma 4 e Sezione 2, commi 1-2-3-4-5-6.	Presenza di sistemi per il trattamento delle acque reflue
				Presenza di depuratore
				Presenza di termo distruttore o biofiltro

REQUISITI SPECIFICI	**Impianti categoria 1 categoria 2**	**Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 3	Separazione netta dall'impianto di trasformazione di categoria l-2
			I prodotti finiti sono contrassegnati in modo permanente con sostanza odorante
			Ricerca di Clostridium Perfrigens per i prodotti destinati a impianti di compostaggio o produzione di biogas (solo Cat. 2)
	Impianti categoria 3	**Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I, sezione 4, comma 1	Separazione netta dall'impianto di trasformazione di categoria 1 o 2
		Reg. 142/11/UE Allegato IV, capo I, sezione 4, comma 3	Presenza di uno strumento automatico per rilevare la presenza di materiali di imballaggio, pezzi di metallo ecc.
			Prima della trasformazione i sottoprodotti sono sottoposti a controllo visivo per verificare la presenza di corpi estranei
		Reg. 142/11/UE Allegato IV, capo I, sezione 3	Le proteine animali trasformate sono immagazzinate i sacchi nuovi o in silos adeguati
			Adozione di misure per ridurre la condensa nei locali di produzione e di deposito del prodotto trasformato
			Prodotti trasformati protetti da contaminazioni accidentali
			Strutture di deposito dei prodotti trasformati svuotate e pulite regolarmente
		Reg. 142/11/UE Allegato IV, capo III, lettera G, comma 1.	Metodo di trasformazione 7: -Ricerca di Clostridium Perfrigens per i prodotti prelevati -direttamente dopo il trattamento termico: assenza in 1 g. di prodotto -Salmonelle e Enterobatteriacee in campioni prelevati nel corso e al termine dell'immagazzinaggio . Salmonelle :assenza in 25 g. Enterobatteriacee: n5=,c=2,m=10,M=300 in 1!g.

Area di valutazione : Impianto di biogas			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
INQUADRAMENTO AZIENDA	**Materie prime**		Provenienza: Nazionale, Comunitaria, Paesi terzi
			Potenzialità impianto ton/anno _____
		Reg 1069/09/CE Artt. 9 e 13, lettera e)	Materiali di cat. 2
		Reg 1069/09/CE Artt. 10 e 14, lettera f)	Materiali di cat. 3
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** Art. 24, lettera g) **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, Capo IV, lettera C	- Presenza del Decreto di Riconoscimento - Presenza del Decreto di Riconoscimento Metodo alternativo - La planimetria e la relazione tecnica risultano corrispondenti all'impianto autorizzato e alle attività svolte.
CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA	**Struttura**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 25	Prescrizioni generali in materia di igiene
	Prescrizioni applicabili agli impianti	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo I, Sezione 1, comma 1	- Presenza di unità di pastorizzazione/igienizzazione che non può essere aggirata. - Presenza di un impianto che garantisca che le particelle in entrata all'unità di pastorizzazione / igienizzazione siano < a 12 mm. - Apparecchiature di monitoraggio della temperatura - Dispositivi di registrazione - Sistema che impedisce l'abbassamento della T° a livello insufficiente.
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo I, Sezione 1, comma 2	Unità di pastorizzazione/igienizzazione non obbligatoria
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo I, Sezione 1, comma 3 **D.g.r.18 Aprile 2012 – N° IX/3298 FER**	Impianto accanto ad allevamenti: separazione fisica con bestiame, mangime, lettiere
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo I, Sezione 1, comma 4	L'impianto deve avvalersi di un laboratorio accreditato
	Parametri applicabili alla trasformazione	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo III, Sezione 1, comma 1 **Reg. 1069/09/CE** Art. 25, Comma 3, lettere c) e d)	Dimensione particelle di 12 mm. Temperatura minima di tutto il materiale 70°C Durata minima della permanenza ininterrotta: 60 min.

	Parametri di trasformazione alternativi	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 1	Autorizzazione all'impiego di parametri diversi che prevede la convalida secondo i parametri: a) individuazione e analisi dei rischi b) valutazione del rischio c) misurazione della riduzione della vitalità/infettività d) convalida del processo e) monitoraggio del funzionamento del processo f) sorveglianza continua dei parametri
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 2	Prescrizioni particolari: deroga con garanzia di effetto equivalente in termini di riduzione dei patogeni. a) rifiuti di cucina e ristorazione come unici sottoprodotti b) miscele di rifiuti di cucina e ristorazione contenenti altri materiali
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 3	Autorizzazione, in deroga, dell'applicazione di prescrizioni particolari
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 4	Immissione sul mercato residui di digestione.
AUTOCONTROLLO	**Controllo Documentale**	**Reg. 1069/09/CE** Artt. 28 - 29	Lo stabilimento dispone di un manuale di autocontrollo datato e firmato dal responsabile del piano
		Reg. 1069/09/CE Art. 22	Il manuale è aggiornato sulla base delle planimetrie, dei prodotti utilizzati e delle tipologie di lavorazioni condotte
		Reg. 1069/09/CE art. 21	Presenza di corretta documentazione di trasporto inerente l'arrivo delle materie prime in relazione a tipologie previste, gestione e archiviazione
		Reg. 1069/09/CE Art. 22 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, Capo IV	Presenza di registro delle partite in entrata e uscita (tracciabilità).
		Reg. 142/11/UE All. VIII Capo III.	Conformità del documento commerciale / certificato sanitario
	Prescrizione in materia di igiene	**Reg. 142/11/UE,** Allegato V, Capo II, comma 1	Le materie prime vengono immagazzinate e trasformate in relazione alla tipologia
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 2	Contenitori e veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trattato vengono puliti e disinfettati in aree separate in modo da evitare contaminazioni dei prodotti già trattati
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 3	Procedure per la lotta contro gli organismi nocivi

		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 4	Procedure di pulizia dell'intero impianto
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 5	Piani di controllo che prevedano frequenze regolari sull'ambiente e sulle attrezzature
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 6	Piani di manutenzione di impianti e attrezzature. Taratura dei dispositivi di misurazione.
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 7	I residui di digestione vengono manipolati e immagazzinati in modo da impedirne la ricontaminazione
	Controlli analitici (norme applicabili ai residui)	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo III, Sezione 3, comma 1, lettera a)	Controllo del processo: Piano analitico che preveda campioni rappresentativi di residui di digestione prelevati nel corso o al termine della trasformazione parametri: Escherichia Coli o Enterococcacee
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 3, comma 1, lettera b)	Piano analitico che preveda campioni rappresentativi di residui di digestione prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinaggio parametri: salmonella
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 3, comma 2	Residui non conformi

Area di valutazione : Impianto di compostaggio			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
INQUADRAMENTO AZIENDA	**Materie prime**		Provenienza: Nazionale, Comunitaria, Paesi terzi
			Potenzialità impianto Tons/anno _____
		Reg 1069/09/CE Artt. 9 e 13 lettera e)	Materiali di categoria 2
		Reg 1069/09/CE Artt. 10 e 14 lettera f)	Materiali di categoria 3
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** Art. 24 lettera g)	-Presenza del Decreto di Riconoscimento -La planimetria e la relazione tecnica risultano corrispondenti all'impianto autorizzato e alle attività svolte.
CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA	**Struttura**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 25	Prescrizioni generali in materia di igiene
	Prescrizioni applicabili agli impianti	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo I, Sezione 2, punto 1	Reattore di compostaggio che non può essere aggirato. Apparecchiature di monitoraggio della temperatura Dispositivi di registrazione Sistema che impedisce l'abbassamento della T° a livello insufficiente.
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo I, Sezione 2, comma 2	Altri tipi di sistemi di compostaggio: a) Rispetto dei parametri tempo/temperatura, b) Trasformino Mat. di cui alla Sez.1 punto2 Soddisfino tutte le altre prescrizioni
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo I, Sezione 2, comma 3 **D.g.r.18 Aprile 2012 – N° IX/3298-FER**	L'impianto sorge accanto ad allevamenti Separazione fisica con bestiame, mangime, lettiere
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo I, Sezione 2, comma 4	L'impianto deve avvalersi di un laboratorio accreditato
	Parametri applicabili alla trasformazione	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo III, Sezione 1, comma 2	Dimensione particelle di 12 mm. Temperatura minima di tutto il materiale 70°C Durata minima della permanenza ininterrotta: 60 min.

	Parametri di trasformazione alternativi	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo III, Sezione 2 comma 1	Autorizzazione all'impiego di parametri diversi che prevede la convalida secondo i seguenti parametri: g) individuazione e analisi dei rischi h) valutazione del rischio i) misurazione della riduzione della vitalità/infettività j) Convalida del processo k) Monitoraggio del funzionamento del processo l) Sorveglianza continua dei parametri
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 2	Prescrizioni particolari: deroga con garanzia di effetto equivalente in termini di riduzione dei patogeni. c) rifiuti di cucina e ristorazione come unici sottoprodotti d) miscele di rifiuti di cucina e ristorazione contenenti altri materiali
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 3	Autorizzazione, in deroga, dell'applicazione di prescrizioni particolari
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 2, comma 4	Immissione sul mercato residui di digestione.
AUTOCONTROLLO	**Controllo Documentale**	**Reg. 1069/09/CE** Artt. 28 – 29	Lo stabilimento dispone di un manuale di autocontrollo datato e firmato dal responsabile del piano
		Reg. 1069/09/CE Art. 22	Il manuale è aggiornato sulla base delle planimetrie, dei prodotti utilizzati e delle tipologie di lavorazioni condotte
		Reg. 1069/09/CE Art. 22 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo IV	Presenza di registro delle partite in entrata e uscita (tracciabilità)
		Reg. 1069/09/CE art. 21	Presenza di corretta documentazione di trasporto inerente l'arrivo delle materie prime in relazione a tipologie previste, gestione e archiviazione
		Reg. 142/11/UE Allegato VIII, Capo III	Conformità del documento commerciale / certificato sanitario
	Prescrizione in materia di igiene	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo II, comma 1	Le materie prime vengono immagazzinate e trasformate in relazione alla tipologia.
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 2	Contenitori e veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trattato vengono puliti e disinfettati in aree separate in modo da evitare contaminazioni dei prodotti già trattati

AUTOCONTROLLO		**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo II, punto 3	Procedure per la lotta contro gli organismi nocivi
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 4	Procedure di pulizia dell'intero impianto
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 5	Piani di controllo che prevedano frequenze regolari sull'ambiente e sulle attrezzature
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 6	Piani di manutenzione di impianti e attrezzature. Taratura dei dispositivi di misurazione.
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo II, comma 7	I residui di digestione vengono manipolati e immagazzinati in modo da impedirne la ricontaminazione
	Controlli analitici (norme applicabili ai residui)	**Reg. 142/11/UE** Allegato V, Capo III, Sezione 3, comma 1, lettera a)	Controllo del processo: Piano analitico che preveda campioni rappresentativi di residui di digestione prelevati nel corso o al termine della trasformazione parametri: Escherichia Coli o Enterococcacee
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 3, comma 1, lettera b)	Piano analitico che preveda campioni rappresentativi di residui di digestione prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinaggio parametri: salmonella
		Reg. 142/11/UE Allegato V, Capo III, Sezione 3, comma 2	Residui non conformi

Area di valutazione : Impianto per la produzione di fertilizzanti organici ed ammendanti			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
INQUADRAMENTO AZIENDALE	**Tipologia di prodotti utilizzati**	**Reg. 1069/09/CE** artt. 9 e 10 **Reg.142/11/UE** Allegato XI, Capo II	Provenienza: Nazionale, Comunitaria, Paesi terzi
			Potenzialità impianto Quintali/anno_____
			Stallatico, contenuto del tubo digerente, compost, latte, colostro e prodotti derivati, digestato di biogas da impianti che utilizzano SOA
			Materiali di categoria 2 già trasformati
			Proteine animali trasformate (categoria 3)
			Farina di ossa e carne di categoria 2
			Materiali non trasformati di categoria 2 o 3
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** Art. 24 e 44 **Reg.142/11/UE** Allegato XVI, Capo I sezione 2	Presenza del Decreto di Riconoscimento
			Presenza di autorizzazione all'utilizzo di un metodo alternativo validato per il trattamento di prodotti non trasformati(se necessario)
			La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato
CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA	**Condizioni generali di igiene**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 25 **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo I e Allegato IX, capo II, sezione 1	L'impianto è annesso ad un impianto di trasformazione
			l'impianto è costruito e mantenuto in modo tale da garantire l'igiene delle lavorazioni
			L'impianto è attrezzato per immagazzinare e trattare in condizioni di completa sicurezza i materiali in entrata suddivisi per categorie
			L'impianto dispone di magazzini separati tali da garantire che i materiali prodotti non siano ricontaminati
			Lo stabilimento è attrezzato per eliminare i sottoprodotti di origine animale non utilizzati, rimanenti dopo la fabbricazione dei prodotti In alternativa, tali materiali sono inviati ad un impianto di trasformazione o ad un impianto di incenerimento o di coincenerimento
			L'impianto dispone di di apparecchiature e spazi per il lavaggio e la disinfezione degli automezzi (comprese le ruote) utilizzati per le materie prime

	Trattamento dei prodotti utilizzati	**Reg. 1069/11/CE** Art. 32 **Reg. 142/11/UE** Allegato XI, Capo II, Sezione 1	<u>Fertilizzanti organici ed ammendanti ottenuti da materiale diverso da stallatico, contenuto del tubo digerente, compost, latte, prodotti base di latte, colostro, prodotti a base di colostro, digestato o residui del biogas</u> -utilizzo di materiali di categoria 2 solo dopo applicazione del metodo di trasformazione 1 (sterilizzazione sotto pressione) -utilizzo di proteine animali trasformate provenienti da materiali di categoria 3 prodotte conformemente all'All. X, Capo II, Sez. 1 del Reg. 142/1 o ad altro trattamento consentito per la produzione di fertilizzanti ed ammendanti -utilizzo di materiali di categoria 3 non utilizzati per la produzione di proteine animali trasformate ottenuti con uno qualsiasi dei metodi di trasformazione da 1 a 7 -utilizzo di farine di carne e ossa di categoria 2 o di proteine animali trasformate mescolate con un componente che ne impedisca l'utilizzo a scopo di alimentare animali
		Reg. 142/11/UE Allegato XIII, Capo V, Sezione 1	utilizzo di pelli calcinate o ritagli e frammenti di pelli calcinate sottoposte a trattamento presso lo stabilimento di produzione
		Reg. 142/11/UE Allegato XIII, Capo XII	utilizzo di corna e prodotti a base di corna e zoccoli e prodotti a base di zoccoli (escluse farine)
			l'impianto dispone di dispositivi di trattamento dei materiali che lo richiedono e dei relativi dispositivi di registrazione
		Reg. 1069/09/CE Art. 32 **Reg. 142/11/UE** Allegato XI, capo II, sezione 1	L'impianto utilizza un componente aggiuntivo che renda i prodotti inutilizzabili come mangime Il prodotto è fra quelli previsti dalla normativa
AUTOCONTROLLO	**Controllo Documentale**	**Reg. 1069/09/CE** Artt. 28 e 29 **Reg. 142/11/CE** Allegato IV, capo I	Lo stabilimento dispone di un manuale di autocontrollo datato e firmato dal responsabile del piano
			Il manuale è aggiornato sulla base delle planimetrie, dei prodotti utilizzati e delle tipologie di lavorazioni condotte
			Esiste una procedura documentata relativa al processo produttivo
			In base ai prodotti, vengono effettuati prelievi di campioni. I campioni sono analizzati in laboratori riconosciuti dall'autorità competente
	Verifica	**Reg. 1069/09/CE** Art. 28	Presenza di una procedura per il controllo dell'identificazione delle materie prime introdotte (sottoprodotti e prodotti trasformati)

		Reg. 1069/09/CE Artt. 25 e 28	Presenza di una procedura per la pulizia, lavaggio e disinfezione dei veicoli e dei contenitori riutilizzabili dopo ogni introduzione di materiale e per la destinazione dei materiali di imballaggio
		Reg. 1069/09/CE Art. 22 **Reg. 142/11/UE** Art.17 e All. VIII, Capo III	Presenza di documenti commerciali e/o i certificati sanitari dei sottoprodotti e dei prodotti trasformati. Sono adeguatamente archiviati.
		Reg. 1069/09/CE Art. 22 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo IV	Presenza del registro delle partite I dati sono conservati per il periodo previsto dalla ditta in autocontrollo.
		Reg. 1069/09/CE Art.32 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo IV	Stallatico trasformato e prodotti trasformati a base di stallatico: campioni rappresentativi dello stallatico, prelevati ai fini del controllo del processo nel corso o al termine della trasformazione nell'impianto, devono rispettare le norme seguenti: Escherichia coli: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 in 1 g; oppure Enterococcaceae: n = 5, c = 5, m = 0, M = 1 000 in 1 g; i campioni rappresentativi dello stallatico prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto tecnico, di produzione di biogas o di compostaggio devono rispettare le norme seguenti: Salmonella: assenza in 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0 dove:
	Controllo Analitico	**Reg. 142/11/UE** Allegato XI, Capo I, Sezione 2, lettera d) e Allegato V, capo III, Sez. 3	- fertilizzanti ed ammendanti prodotti da proteine animali trasformate o da prodotti derivati di categoria 2 o 3: Salmonella: assenza in 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0 ; enterobacteriacee in 1 g: n =5, c= 2,m =10, M=300 - fertilizzanti costituiti da residui di compost o biogas: Escherichia coli oppure enterococcacee in 1 g n =5, c= 1,m =1000, M=5000 Salmonella: assenza in 25 g: n = 5; c = 0; m = 0; M = 0 ;
REQUISITI SPECIFICI	**Impianti di stallatico, stallatico trasformato, prodotti trasformati a base di stallatico e di guano di pipistrello non mineralizzato**	**Reg. 142/11/UE** Allegato XI, Capo I, Sezione 2	In caso di scambi di stallatico non trasformato, sono rispettate le disposizioni previste
		Reg.142/11/UE Allegato XI, Capo I, Sezione 1	La documentazione sanitaria dello stallatico importato è rispondente alla normativa
		Reg. 142/11/CE Allegato XI, Capo I, Sezione 2	Sono rispettati i parametri di trattamento termico per lo stallatico trasformato e per i prodotti trasformati a base di stallatico
		Reg. 142/11/UE Allegato XI, Capo I, Sezione 2, lettera c)	In alternativa l'impianto è autorizzato ad utilizzare un metodo alternativo e tale metodo risulta validato
		Reg. 142/11/UE Allegato XI, Capo I, Sezione 2	Vengono effettuate le analisi previste per lo stallatico trasformato e i prodotti trasformati a base di stallatico. I risultati sono conformi. I prodotti non conformi vengono riprocessati

		Reg. 142/11/UE Allegato XI, Capo II, Sezione 2, lettera e)	Lo stallatico trasformato e di prodotti trasformati a base di stallatico sono conservati in silos ben chiusi e isolati o in imballaggi ben chiusi (sacchi di plastica o sacchi «big bag») per evitarne la ricontaminazione

Area di valutazione : Impianto per la produzione di alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
INQUADRAMENTO AZIENDA	**Tipologia di prodotti utilizzati**	**Reg. 142/11/UE** Allegato I, punto 3 e 5 **Reg. 142/11/UE** Allegato XIII, capo 2, comma 1, comma 2	Materiali cat.3 di cui all'art. 10 lettere da a) a m) del Reg. 1069/09 Prodotti ricompresi nella lettera b) del Reg. 142/2011, allegato XIII, capo 2, comma 2
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** artt. 24, 27 e 44	Presenza del Decreto di Riconoscimento La planimetria risulta corrispondente all'impianto autorizzato
VALIDAZIONE	**Parametri Tempo-Temperatura-Pressione con verifica documentale**	**Reg. 142/11/UE** Allegato XVI, capo I, sezione 2 **Reg. 142/11/UE** Allegato XIII, capo II, punto 3 e 4 **Reg. 142/11/UE** Allegato XIII, capo III	Validazione del sistema di trattamento
			Presenza di un sistema di sicurezza per la dimensione dei pezzi
			Presenza di dispositivi automatici di controllo della temperatura (raggiungimento di almeno 90°C)
			Presenza di dispositivi automatici di controllo della pressione, pari almeno a Fc=3 (alimenti in conserva)
			Presenza di dispositivi automatici di controllo del tempo di trattamento
			Presenza di dispositivi di controllo della velocità di avanzamento del materiale da trattare (solo per i cicli continui)
			Presenza di un sistema automatico di sicurezza per bloccare il ciclo nel caso in cui anche un solo parametro (tempo, temperatura, dimensione pezzi) non soddisfi più le condizioni minime
			Strumentazioni di misura sottoposte a taratura periodica
			Documenti di taratura presenti ed aggiornati

			Presenza di dispositivi di registrazione continua (o altro sistema di rilevazione equivalente) dei risultati delle misurazioni
			Archiviazione dei grafici delle registrazioni per un periodo di tempo dichiarato nel documento di autocontrollo
CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA	**Struttura**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 25	Prescrizioni generali in materia di igiene
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capo II, sezione 1, lettera a) e b)	Presenza di una zona coperta per la ricezione delle materie prime.
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capitolo II, sezione 1, punto 1, lettera c)	Impianti costruiti in modo da essere pulibili e disinfettabili e pavimenti costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capitolo II, sezione 1, punto 1, lettera d)	Presenza di servizi igienici e spogliatoi
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capitolo II, sezione 1, punto 1, lettera e)	Presenza di dispositivi di protezione contro gli animali nocivi, quali insetti, roditori e uccelli
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capitolo II, sezione 1, punto 2	Presenza di attrezzature per il lavaggio e la disinfezione dei veicoli (comprese le ruote) usati per il trasporto della materia prima
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, sezione 2	La cernita dei SOA avviene in modo da evitare qualsiasi propagazione di malattie animali Durante l'immagazzinamento i SOA vengono manipolati ed immagazzinati separatamente dalle altre merci ed a temperature adeguate
	Prodotto	**Reg. 142/11/UE** Allegato XIII, capitolo II, punti 1,3,4	Alimenti greggi, alimenti trasformati e articoli masticabili sono manipolati e immagazzinati in modo da impedirne la ricontaminazione Sono confezionati in imballaggi nuovi
	Laboratorio	**Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capitolo I, sezione 1, punto 5	Esecuzione analisi in un laboratorio: - interno, attrezzato per l'esecuzione delle analisi necessarie - esterno riconosciuto dall'Autorità Competente.
			Prelievi per controllo delle impurità dei grassi fusi < 0,15% in peso
			Segnalazione delle non conformità analitiche e adozione dei provvedimenti conseguenti
	Scarichi	**Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capitolo I, sezione 2	Presenza di sistemi per il trattamento delle acque reflue

AUTOCONTROLLO	**Controllo Documentale**	**Reg. 1069/09/CE** Artt. 28 e 29	Presenza del piano di autocontrollo aggiornato datato e firmato dal responsabile del piano
			Presenza di planimetria in cui sia evidente il layout
			Presenza di una procedura da cui risultino chiare le tipologie produttive
			Descrizione dei diagrammi di flusso delle produzioni
			Presenza di una procedura di identificazione e sorveglianza dei limiti critici
			Azioni correttive stabilite in caso di superamento dei limiti Presenza di una procedura di verifica delle azioni correttive Presenza di registrazione dei controlli precedenti
			Presenza di una procedura per la verifica dell'avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima grezza
			Presenza di una procedura per la formazione dei lotti di produzione che consenta di stabilire un collegamento tra la partita spedita ed il momento della sua produzione
			Presenza di una procedura per la rintracciabilità del prodotto finito
		Reg. 1069/09/CE art.25	Presenza di un programma di controllo delle -condizioni igieniche generali dello stabilimento -manualità degli operatori -manipolazione dei SOA introdotti come materie prime
		Reg. 1069/09/CE art.25, punto1, lettera c **Reg. 142/11/UE** Allegato IV, capo II, sezione I	Presenza di una procedura per il controllo di roditori o altri parassiti
		Reg. 1069/09/CE Art. 22 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo IV, sezione I **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo III,	Presenza del registro delle partite ricevute e/o spedite Il registro contiene tutte le informazioni previste Il registro ed i documenti sanitari/commerciali sono conservati per un periodo di almeno 2 anni
		Reg. 1069/09/CE, art.35, lettera a, punto ii **Reg. 142/11/UE** Allegato XIV, sezione 8, punto 5.1, lettera a) e b)	Le materie prime importate devono essere contrassegnate con carbone liquefatto o in polvere
		Reg. 142/11/UE Allegato VIII, capo IV **Reg. 142/11/UE** Allegato XIII, ca-	Archiviazione dei documenti di trasporto della materia prima in arrivo e dei prodotti trasformati in uscita, da conservarsi per almeno 2 anni

		po II, punto 5) – articoli da masticare e alimenti trasformati per pets; punto 6) – alimenti greggi per pets	Effettuazione dei prelievi microbiologici sul prodotto finito per Salmonella spp. ed Enterobatteriacee con esiti analitici archiviati e conservati per il periodo dichiarato nel documento di autocontrollo
		Reg. 142/11/UE Allegato XIII, capo II, punto 7	End point: articoli da masticare: fabbricati e imballati nella UE a norma dell'allegato XIII, capo II, punto 4 e analizzati a norma del punto 5 alimenti trasformati: fabbricati e imballati nella UE a norma dell'allegato XIII, capo II, punto 3 e analizzati a norma del punto 5

Area di valutazione : Manipolazione, magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
INQUADRAMENTO AZIENDA	**Tipologia dei prodotti**	**Reg. 1069/09/CE** artt. 8, 9 e 10	Materiali di Categoria 1 , Categoria 2 , Categoria 3 e loro prodotti derivati
	Trattamento sottoprodotti dopo la raccolta	**Reg. 1069/09/CE** art. 24, lettera h) **Reg. 142/11/UE** art. 19, lettera b) **Reg. 142/11/UE** Allegato IX, capo II	Manipolazione mediante: -Selezione -Taglio -Refrigerazione -Congelamento -Salatura -Asportazione pelli -Asportazione MSR -altro
		Reg. 1069/09/CE art.24, lettera i) **Reg. 142/11/UE** art. 19, lettera b)	Solo magazzinaggio
		Reg. 1069/09/CE art.24, lettera j) **Reg. 142/11/UE** art. 19, lettera c)	Magazzinaggio dei prodotti derivati destinati ad essere : -Smaltiti in discarica o inceneriti o destinati ad essere recuperati o smaltititi mediante coincenerimento -Usati come combustibile, -usati come mangimi, -usati come fertilizzanti organici e ammendanti
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** art.24, punto1, lettera h) e i) **Reg. 1069/09/CE** art.24, punto2 **Reg. 1069/09/CE** art.24, punto1, lettera j (i-ii-iii-iv)	Presenza del decreto di Riconoscimento La planimetria e la relazione tecnica risultano corrispondenti all'impianto autorizzato e alle attività svolte
AUTOCONTROLLO	**Controllo documentale**	**Reg. 1069/09/CE** artt. 22, 28, 29	Presenza di una procedura per il controllo dei sottoprodotti in entrata
		Reg. 1069/09/CE considerando nr 37 e artt. 28 e 29	L' impianto dispone di un manuale di autocontrollo, datato e firmato dal responsabile del piano. Il manuale è aggiornato sulla base della planimetria, dei prodotti utilizzati e delle tipologie dei trattamenti
		Reg. 1069/09/CE art. 22 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo IV, sezione 1 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo III,	Presenza del registro delle partite in entrata e in uscita (tracciabilità)
			Il registro riporta tutte le informazioni previste

L L O		punto5	Corretto periodo di conservazione e archiviazione dei registri e dei documenti di trasporto dei sottoprodotti/materia prima in arrivo e dei documenti dei prodotti in uscita
		Reg. 1069/09/CE art. 21 **Reg. 1069/09/CE** artt. 28 e 29 **Reg. 142/11/UE** Allegato VIII, capo III	Presenza di corretta documentazione di trasporto Presenza (se prevista) di certificazioni sanitarie. I documenti di trasporto sono conformi al modello adottato e contengono tutte le informazioni previste
			Presenza di un piano di formazione del personale
		Reg. 1069/09/CE art. 25, comma1, lettera e); comma 2, lettera c); comma 3, lettera e)	Procedura avvenuto lavaggio e disinfezione degli automezzi dopo lo scarico della materia prima
		Reg. 1069/09/CE artt. 28 e 29	Presenza di programma di controllo delle condizioni igieniche generali dello stabilimento
C A R A T T E R I S T I C H E S T R U T T U R A	**Prescrizioni applicabili agli impianti**	**Reg. 1069/09/CE** art.25 **Reg. 142/11/UE** Allegato IX, capo II, sezione 1, punto 1, lettera a) b) c) d) e) f)	-Separazione adeguata dalla rete viaria pubblica e da altri locali quali, ad es., quelli adibiti alla macellazione -Separazione netta di stoccaggio dei materiali di categoria 3 dai materiali di categoria 1 e 2 dal momento del ricevimento a quello di spedizione -Presenza di zona di ricevimento dei materiali adeguatamente coperta o dotata di installazioni che impediscano la propagazione di rischi -gli impianti sono costruiti e posizionati in modo da essere facilmente pulibili e disinfettabili -dotazione di servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto -dotazione di dispositivi per la lotta agli insetti, roditori, uccelli. -dotazione di installazioni termicamente controllate e dispositivi per il controllo e la registrazione delle temperature
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capo II, sezione 1, punto 2	Dotazione di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e recipienti
	Prescrizioni applicabili agli impianti magazzinaggio prodotti derivati	**Reg. 142/11/UE** Allegato IX, capo III, sezione 1, punto 1	Locali di immagazzinamento dei prodotti derivati di categoria 3 sono nettamente separati dai locali di immagazzinamento dei prodotti derivati dai materiali di categoria 1 e 2 dal momento del ricevimento a quello di spedizione

		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capo III, sezione 1, punto 2, lettera a) b) c) d)	-Presenza di un luogo coperto per ricevere e spedire i prodotti derivati, -L'impianto è facilmente pulibile e disinfettabile con pavimenti che permettono una facile evacuazione dei liquidi -dotazione di servizi igienici e spogliatoi per il personale addetto -dotazione di dispositivi appropriati per la lotta agli animali nocivi quali: insetti, roditori, uccelli.
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capo III, sezione 1, punto 3	L'impianto è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori e dei recipienti in cui vengono ricevuti i prodotti derivati
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capo III, sezione 1, punto 4	I prodotti sono immagazzinati in condizioni idonee fino al momento della spedizione
		Reg. 142/11/UE Allegato IX, capo III, sezione 2, punto 1	Immagazzinaggio è effettuato a temperatura controllata in stabilimento o impianto dedicato o area dedicata e separata
		Reg. 142/11/CE Allegato IX, capo III, sezione 2, punto2 **Reg.142/2011/CE** Allegato X capo 1	Rispetto dei requisiti microbiologici durante il magazzinaggio o al momento del ritiro dal magazzinaggio

REQUISITI SPECIFICI	**Prescrizioni in materia di igiene**	**Reg. 1069/09/CE** art.25 punto1 2	-Gli impianti sono costruiti in modo da consentire un'efficace pulizia e disinfezione.I piani permettono una facile evacuazione dei liquidi. -hanno strutture adeguate per l'igiene del personale (servizi igienici, spogliatoi, lavabi) -hanno adeguati dispositivi di protezione contro gli animali nocivi. -l'impianto e le attrezzature si trovano in buone condizioni e le apparecchiature di misurazione sono calibrate regolarmente -sono adottate disposizioni per la pulizia e disinfezione dei contenitori e dei veicoli. -L'abbigliamento del personale è adeguato e sono disponibili DPA. -se del caso gli addetti della zona sporca non possono entrare nella zona pulita senza aver adottato misure igieniche per evitare contaminazioni; le attrezzature e gli utensili non sono movimentati dalla zona sporca a quella pulita se non previa pulizia e disinfezione degli stessi. E' definita una procedure per la movimentazione del personale e delle attrezzature dalla zona sporca a quella pulita ed il corretto utilizzo dei dispositivi per il lavaggio e la disinfezione.
		Reg.142/11/UE Allegato IX, capo II, sezione 2, punto 1-2-3	La cernita dei sottoprodotti di origine animale è effettuata in modo tale da evitare qualsiasi rischio di propagazione di malattie animali -Durante l'immagazzinamento i sottoprodotti vengono manipolati ed immagazzinati separatamente dalle altre merci in modo da evitare la propagazione di agenti patogeni. -L'immagazzinamento avviene in condizioni di temperatura adeguata fino al momento della spedizione.
		Reg.142/11/UE Allegato VIII, capo I, sezione 2, punto 1-2-3	I materiali di categoria 3 non trasformati e destinati alla produzione di mangimi o alimenti per animali da compagnia sono immagazzinati refrigerati, congelati o insilati. Deroghe Reg.142/11/CE, allegato VIII capo I sezione 2, punto 2 lettera a) e b)
		Reg.142/11/UE Allegato IX, capo II, sezione 2, punto 4	Pastorizzazione/ igienizzazione dei SOA destinati alla trasformazione in biogas/compost è effettuata alle norme di trasformazione di cui All. V, capo 1 ovvero all'All.IX capo III sezione 2 punto 1-2 (prodotti lattieri, pbl, prodotti derivati del latte)

		Reg.142/11/UE Allegato IX, capo II, sezione 2, punto 2	Durante il magazzinaggio i SOA sono manipolati e immagazzinati separatamente da altre merci in modo da evitare la propagazione di germi patogeni
		Reg.142/11/UE Allegato IX, capo II, sezione 2, punto 3	I sottoprodotti sono adeguatamente immagazzinati ed in condizioni di temperatura controllata
		Reg.142/11/UE Allegato VIII, capo II	I contenitori e i locali di magazzinaggio sono correttamente identificati

Area di valutazione : Utilizzo in deroga dei sottoprodotti di cui all'art. 16 Reg. 1069/2009/CE

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
INQUADRAMENTO AZIENDA	**Tipologia di prodotti utilizzati**	**Reg. 1069/2009/CE** art.16, lettera c), art. 18 **Reg. 142/2011/UE** -art.13: norme particolari sui mangimi -art.14: alimentazione di talune specie all'interno o all'esterno di stazioni di alimentazione e negli zoo	art.13: SOA cat.2 e 3 nel rispetto dell'allegato VI, capo II, sezione 1 art.14: SOA cat.1 nel rispetto dell'allegato VI, capo II, sezione 2,3,4
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/2009/CE** art. 23	Presenza del numero di Registrazione
CARATTERISTICHE STRUTTURA	**Requisiti strutturali degli impianti di utilizzazione**	**Reg. 142/2011/UE** Allegato VI	Rispetto dei requisiti dell'impianto utilizzatore
	Requisiti strutturali dei centri di raccolta	**Reg. 142/2011/UE** Allegato VI, capo II, sezione 1, punto 2	Rispetto dei requisiti del centro di raccolta annesso all'utilizzatore
	Requisiti gestionali degli impianti di utilizzazione	**Reg. 142/2011/UE** Allegato VI, capo II, sezione 2, lettera f, sezione 3, sezione 4	Rispetto dei requisiti gestionali dell'impianto utilizzatore
	Requisiti gestionali dei centri di raccolta	**Reg.142/2011/UE** Allegato VI, capo II, sezione 1, punto 4	Rispetto dei requisiti gestionali del centro di raccolta
AUTOCONTROLLO	**Sistema HACCP**	**Reg. 1069/09/CE** art. 29	Presenza di un piano di autocontrollo aggiornato, che tenga conto delle prerogative specifiche dell'allegato VI
	Registri	**Reg. 1069/2009/CE** art. 22 **Reg. 142/2011/UE** Allegato VI, capo II, sezione 2, lettera f (iii) e sezione 4, lettera c (iii)	Presenza del registro correttamente compilato
	Documenti	**Reg. 1069/09/CE** art.21, comma 3 **Reg.142/2011/UE** Allegato VIII, capo III **Reg. 142/2011/UE** Allegato VIII, capo IV	I documenti commerciali e sanitari sono conformi e conservati per almeno 2 anni
	Rispetto prescrizioni generali	**Reg. 142/2011/UE** Allegato VI, capo II	Manipolazione controllata, onde evitare diffusione di malattie o rischio TSE Garantisce che i bovini morti e almeno il 4% degli ovicaprini sia sottoposto a test per TSE Smaltimento dei SOA residui
	Derattizzazione e Disinfestazione	**Reg. 1069/09/CE** art.25, punto1, lett. c **Reg. 142/2011/UE** Allegato IV, capo II, sezione I	Presenza e corretta manutenzione dei dispositivi di protezione contro animali nocivi, indesiderati Presenza di documentazione dei controlli eseguiti

Area di valutazione : trasporto dei sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
INQUADRAMENTO	**Tipologia di prodotti raccolti e trasportati**	**Reg. 1069/09/CE** artt. 8, 9 e 10	Materiali di Categoria 1, 2 e 3
	Autorizzazioni	**Reg. 1069/09/CE** art. 21 e 23 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo II	-Presenza del numero di registrazione, ove richiesto. -Presenza della registrazione dei veicoli, dei cassoni scarrabili e dei contenitori
REQUISITI GENERALI	**Caratteristiche dei veicoli e contenitori**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 21 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo I e II	I sottoprodotti e i prodotti. derivati sono trasportati in imballaggi sigillati nuovi o in contenitori/veicoli coperti a tenuta stagna
			Presenza della targhetta in metallo o altro materiale idoneo
			Presenza dell'etichetta, nei colori, diciture e dimensioni previste
			-I contenitori riutilizzabili sono dedicati ad una sola categoria -Presenza di autorizzazione all'uso promiscuo nei casi previsti
REQUISITI SPECIFICI	**Deroga per materiali di categoria 3 che contengono latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati del latte**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 21 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo I, sezione 3	La sezione 1 "veicoli e contenitori" non si applica alla raccolta ed al trasporto di materiali di categoria 3 contenenti latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati del latte da parte degli operatori riconosciuti a norma del Reg. Ce 853/2004, qualora si tratti della restituzione di prodotti che tali operatori hanno precedentemente consegnato.
	Deroga per la raccolta e il trasporto di stallatico	**Reg. 1069/09/CE** Art. 21 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo I, sezione 4	La sezione 1 "veicoli e contenitori" non si applica al trasporto dello stallatico, previa autorizzazione dell'autorità competente, a condizione che venga assicurata la prevenzione di rischi inaccettabili per la salute pubblica e animale.

AUTOCONTROLLO	**Condizioni relative alla temperatura**	**Reg. 1069/09/CE** Art. 21 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo I, sezione 2	Rispetto delle condizioni di temperatura durante il trasporto (se previsto)
			I veicoli per il trasporto refrigerato garantiscono il mantenimento della temperatura e il suo monitoraggio
	Igiene del trasporto	**Reg. 1069/09/CE** Art. 21 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo I	Corretta pulizia, lavaggio e disinfezione prima dell'utilizzo
			Rispetto del divieto di promiscuità
			Le deroghe al divieto di promiscuità sono applicate correttamente
			Presenza della documentazione attestante le operazioni di pulizia e disinfezione
			Conoscenza da parte dell'operatore delle norme di biosicurezza
	Registri e documenti di trasporto	**Reg. 1069/09/CE** Art. 22 **Reg. 142/11/UE** art. 20 e Allegato VIII, Capo IV	Presenza del registro delle partite
		Reg. 1069/09/CE Art. 21 **Reg. 142/11/UE** art. 17 e Allegato VIII, Capo III	Presenza dei documenti commerciali di trasporto conformi al modello previsto e, nei casi previsti dal regolamento, da un certificato sanitario.

Norme relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

- Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
- Regolamento (UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Regolamento (UE) N. 749/2011 della Commissione del 29 luglio 2011 che modifica il regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Regolamento (UE) N. 1063/2012 della Commissione del 13 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
- Regolamento di esecuzione (UE) N. 1097/2012 della Commissione del 23 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera per quanto riguarda la spedizione tra Stati membri di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- Regolamento (CE) N. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- Nota del Ministero della Salute DGSAN 30657-P-26/09/2011 "Regolamento (UE) 142/2011: nota applicativa dell'Allegato X, Capo II, sezione 4 (materie prime per mangimi);
- Decreto Legislativo 1 ottobre 2012, n. 186 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002, e per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 e della direttiva 97/78/CE per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari in frontiera";
- Circolare n. 4 del 28/03/2011 "Registrazione e riconoscimento per le imprese del settore dei sottoprodotti di origine animale";
- Deliberazione Giunta regionale 18 aprile 2012 - n. IX/3298 "Linee guida regionali per l'autorizzazione degli impianti per la produzione di energia elettrica da fonti energetiche rinnovabili (FER) mediante recepimento della normativa nazionale in materia";
- Nota U.O. Veterinaria n. H1.2012.937 del 10/01/2012 "Linee guida per il controllo ufficiale sulle attività alle quali si applicano il Regolamento CE/1069/2009 e il Regolamento UE/142/2011".

Area di valutazione : Produzione primaria – Aziende agricole

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Notifica e registrazione	**Documentazione**	• REG. 852/2004, art. 6, p.to n. 2 • L.R. 8/2007 • D.G.R. n. 5593 del 27/05/2010	Avvenuta presentazione SCIA ai SUAP. Corrispondenza tra quanto segnalato e l'attività effettivamente svolta. 1. *Modello SCIA* 2. *attività già in essere all'entrata in vigore della L.R. 8/2007* 3. *Esenzioni* 4. *Esenzioni* ***1)*** **Modello SCIA**: *Barrato punto 2.1 SCIA modello A: vale esclusivamente per coltivazione ed allevamento, in caso di trasformazione dei prodotti deve essere presentato aggiornamento SCIA modello A, punto 2.2-.* ***2)*** **attività già in essere all'entrata in vigore della L.R. 8/2007** *per attività avviate prima del 7 Aprile 2007 acquisire banche dati settore agricoltura della Provincia e valutare iscrizione Camera di Commercio* ***3) Esenzioni:*** *non rientra nel campo di applicazione dei Reg. CE 852 la cessione diretta nell'az. Agr., e su richiesta del consumatore finale o di un dettagliante a livello locale che rifornisca direttamente il consumatore finale, dei prodotti primari ottenuti ; " Nel valutare l'occasionalità della cessione dei prodotti alimentari primari……ceduti direttamente al commerciante al dettaglio dal produttore primario … non soggetti a registrazione, gli organi del controllo ufficiale terranno conto delle quantità cedute e, se del caso, della frequenza con la quale sono avvenute e del numero di esercizi commerciali riforniti" "sono esclusi da tale obbligo (di notifica) le persone fisiche che producono prodotti primari … per il consumo domestico privato, anche se occasionalmente oggetto di cessione a terzi****"Dec. Regione Lombardia n. 5593 del 27/05/2010 Definizione dell'ambito di applicazione dei Reg. CE 852 e 853 – All. 1 Cap. B punto 2*** ***4) Esenzioni:*** *)non rientra nel campo di applicazione del reg. 852/CE e pertanto non è oggetto di notifica all'Autorità Sanitaria competente: la cessione occasionale dal produttore primario al consumatore finale o a un dettagliante a livello locale che rifornisca direttamente il consumatore finale di piccoli quantitativi di prodotti primari…****Reg. Lombardia D.G. sanità - Decr. Dir. Gen. 3 dicembre 2009 – n. 131000 Approvazione del documento "Linee guida per l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 6 del D.l.gs. 193/2007..***
		• Reg. (CE) 183/2005 art. 9 lettera a	*Presenza della registrazione (mod. 6 reg. CE) per le coltivazioni ai fini dell'alimentazione uso animale* *Vedi procedura specifica Mangimi*
		• Reg. (CE) 183/2005 art. 9 lettera b	*Corrispondenza tra attività dichiarata e attività presente* *Vedi procedura specifica Mangimi*

Area di valutazione : Allevamenti bovini

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Struttura	Registrazione in BDR/BDN	D.P.R. n. 317/96 art.2 Dir. 92/102	L'allevamento è registrato in BDR/BDN La tipologia di allevamento corrisponde a quella registrata in BDR/BDN
	Locale ricovero animali, altri impianti, attrezzature	Reg. (CE) 852/04 All. I Reg (CE) n. 183/2005 All.I D.M. 12 agosto 1997, n.429 D.G.R. n° 3/49784 28/03/1985 D.G.S N. 5368 del 29/05/09 D.Lvo 26 marzo 2001, n. 146	I locali per il ricovero degli animali, le strutture annesse (es. deposito mangime, etc.) e le attrezzature devono essere tenuti puliti e, se necessario, sottoposti a disinfezione. Disponibile planimetria/mappa aziendale che identifica le strutture aziendali, conforme allo stato di fatto. Presenza di misure di controllo degli animali infestanti Presenza di sistemi per il contenimento degli animali, funzionali ed adeguati a specie, razza, dimensione, numero di animali e tipologia di produzione I rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinati e smaltiti nel rispetto della pertinente normativa L'illuminazione, fissa o mobile, è adeguata per consentire l'ispezione completa degli animali
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Produzione latte	Requisiti sanitari animali	Reg. (CE) 853/04 All. III, sez. IX, Cap. I	Condizioni di buona salute degli animali Eventuali trattamenti farmacologici Qualifica allev. ufficialmente indenne da brucellosi e tubercolosi
	Locali e attrezzature per la mungitura	Reg. (CE) 853/04 All. III, sez. IX, Cap.II lett.A	Il latte viene raccolto e conservato in modo tale da prevenirne la contaminazione Sono presenti: programma di manutenzione delle attrezzature programma di pulizia e sanificazione Disponibilità di acqua potabile per la pulizia delle attrezzature a contatto con il latte

	igiene della mungitura, raccolta, trasporto	Reg. (CE) 853/04 All. II, sez. IX, Cap. II lett. B	Pulizia capezzoli e mammelle Viene effettuato controllo su assenza anomalie organolettiche del latte o alterazioni chimico-fisiche Refrigerazione latte raccolto
	Igiene del personale	Reg. (CE) 853/04 All. II, sez. IX, Cap. II lett.C	Abiti puliti Cura della pulizia personale
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Identificazione e Registrazione animali	Animali	Reg. 1760/2000 e smi DM 31/01/2002 e smi Reg. 1082/2003 e smi (Reg. 1034/2010) Reg. (CE) 494/1998 e smi D.Lvo 29/01/2004 n.58	Corretta identificazione animali presenti: • presenza marche auricolari su ogni animale • presenza passaporti per gli animali Corrispondenza tra animali presenti in stalla e sul registro aziendale (n. capi e codice identificativo individuale) Corrispondenza tra: capi presenti/registro aziendale/BDR
	Documenti		▪ Presenza di documenti di identificazione (passaporto/cedola) corrispondenti all'effettivo ▪ Presenza di registro aziendale conforme al modello ufficiale ▪ Il registro aziendale (cartaceo o informatizzato) è aggiornato e completo di tutti i dati richiesti ▪ Documenti per il trasporto in ingresso /uscita degli animali presenti e completi di tutti i dati ▪ Rispetto della tempistica per le registrazioni/comunicazioni
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Biosicurezza	Misure generali di prevenzione delle malattie o intossicazioni	D.P.R. n. 320/54 Reg. (CE) 852/04 All. I, parte A Manuale di corretta prassi igienica	Presenza di modalità di gestione dei capi con segni clinici riferibili a malattia (es: si avvale dell'assistenza di un veterinario, di cui ha i riferimenti) Presenza delle registrazioni di eventuali altri controlli veterinari (rapporti di prova, certificazioni, prescrizioni di farmaci, segnalazioni, etc.)

Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale	Manuale di corretta prassi igienica *Reg. (CE) 852/04 All. I*	Modalità operative codificate per la gestione dell'accesso dei mezzi in azienda (es.: il carico/scarico degli animali e delle carcasse avviene in area dedicata e/o separata dalle strutture di stabulazione) Sono rispettate eventuali procedure aziendali, adottate volontariamente (es. piano S. agalactiae, BVD, Paratubercolosi).
Gestione sottoprodotti di origine animale		Reg. (CE) n.1069/2009, art.4 Reg n. 142/2011 DM 16 ottobre 2003, art. 4 DM 7 febbraio 2000, art. 7 D.d.g. 6344 del 5 luglio 2013 Reg. (CE) 852/04 All. I	Per gli animali morti: • Presente area/zona dedicata per il deposito • Registrazione su registro aziendale • Presenza del documento di trasporto • L'impianto di destinazione è ric./reg. come impianto di categoria 1 • Il documento di trasporto ritorna vidimato dall'impianto di prima destinazione (entro 15 gg lavorativi) I reflui zootecnici sono depositati in concimaie costruite con materiale impermeabile, in modo tale da impedire la dispersione, e proporzionate alle dimensioni dell'allevamento
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Farmaco	Si rimanda alla procedura specifica		

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Procedure di conduzione di allevamento (management)	Legge 14 ottobre 1985 n° 623 D. Lvo 26 marzo 2001, n. 146	I locali di stabulazione sono costruiti in modo di permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà Presenza di recinti di isolamento per il ricovero di animali ammalato o feriti, con lettiera Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di: • assumere una posizione confortevole, • di giacere ed alzarsi, • di raggiungere cibo e acqua, • di non provocare strangolamenti o ferite, Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni I materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi e sono privi di spigoli taglienti e sporgenze. Strutture ed attrezzature sono facilmente pulibili e se del caso disinfettabili Gli animali allevati all'aperto dispongono di un riparo adeguato di protezione dagli agenti atmosferici La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute entro valori idonei per gli animali, tali da non compromettere la salute e il benessere degli animali. Le attrezzature per l'alimentazione e l'abbeverata sono pulite Gli animali sono tenuti in condizioni di illuminazione idonee (almeno 8 ore, almeno 40 lux) Presenti e funzionanti dispositivi per la somministrazione di acqua di qualità ed in quantità sufficiente a soddisfare il fabbisogno idrico Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno (in adeguate condizioni di illuminazione)

	Vitelli	D. Lvo 7 luglio 2011 n° 126 D. Lvo 26 marzo 2001, n. 146	Libertà di movimento I vitelli di età superiore alle 8 settimane sono allevati in recinti multipli i recinti individuali di isolamento hanno dimensioni conformi alle disposizioni vigenti, le pareti divisorie non sono costituite da muri compatti, ma sono traforate, salvo nel caso in cui sia necessario isolare i vitelli, a seguito di prescrizione veterinaria L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli; dalla seconda settimana di età è somministrata una quantità adeguata di alimenti fibrosi (quantitativo portato da 50 a 250 grammi al giorno per i vitelli di età compresa tra 8 e 20 settimane) assenza di mutilazioni a partire dalla seconda settimana di età, ogni vitello dispone di acqua fresca di qualità ed in quantità sufficiente o può soddisfare il proprio fabbisogno di liquidi con altre bevande
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Alimentazione degli animali	Si rimanda alla procedura specifica		
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Riproduzione	Struttura, locali adibiti, attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro	Legge n. 30 del 15 gennaio 1991 (mod. dalla legge 3 agosto 1999 n. 280) DM (Mipaaf) 13-1-1994, n. 172 D.M. n. 403 del 19 luglio 2000 D.P.R. n.241/1994 D. Lgs 132/2005 D.G.R. 19 dicembre 2012 - n. IX/4536	Abilitazione e iscrizione dell'operatore FA Presenza dei requisiti sanitari dei riproduttori Registrazione eventi
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Personale	Organigramma Formazione Igiene del personale.	Manuale buone pratiche	N. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche Mansionario addetti (pianta organica e responsabilità) Formazione/attestato Igiene del personale

Area di valutazione : Allevamenti suini			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Struttura	Registrazione in BDR/BDN	D.Lvo 26 ottobre 2010, n. 200, art.3; All.I	L'allevamento è registrato in BDR/BDN La tipologia di allevamento corrisponde a quella registrata in BDR/BDN Comunicazione della consistenza entro il 31 marzo
	Locale ricovero animali, altri impianti, attrezzature	Reg. (CE) n.852/04 All. I Reg (CE) n.183/2005 All.I D.Lvo 26 marzo 2001, n. 146 Reg CE 2075-2005 (trichinella), All.IV, cap I	I locali per il ricovero degli animali, le strutture annesse (es. deposito mangime, etc.) e le attrezzature devono essere tenuti puliti e, se necessario, sottoposti a disinfezione. Disponibile planimetria/mappa aziendale che identifica le strutture aziendali, conforme allo stato di fatto. Presenza di misure di controllo degli animali infestanti Sono applicate procedure di pulizia e sanificazione I rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinati e smaltiti nel rispetto della pertinente normativa L'illuminazione, fissa o mobile, è adeguata per consentire l'ispezione completa degli animali L'area intorno ai reparti dove albergano i suini è libera da ingombri, pulita e coperta da ghiaia (o con erba sfalciata) per una larghezza minima di due metri
Identificazione e Registrazione animali	Animali	D.P.R. n.317/96 D.Lvo 26 ottobre 2010, n. 200	Corretta identificazione animali presenti: • presenza di tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro di ogni animale Congruenza tra n. animali presenti in stalla e sul registro aziendale

	Documenti		Presenza di registro aziendale e conforme al modello ufficiale Il registro aziendale (cartaceo o informatizzato) è aggiornato e completo di tutti i dati richiesti Documenti per il trasporto in ingresso /uscita degli animali presenti e completi di tutti i dati richiesti Rispetto della tempistica per le registrazioni/comunicazioni degli eventi

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Stato sanitario degli animali	Qualifica Sanitaria per malattie controllate nell'allevamento e soggette a controllo ufficiale: • Malattia Vescicolare del suino • Malattia di Aujeszky • Trichinellosi Introduzioni da aziende o zone soggette a restrizione per motivi sanitari	D.Lvo 196/99 D.Lvo 26 ottobre 2010, n. 200, art.3; All.I DDS n. 5923/2009 (MVS) OM 12 aprile 2008 MVS DM 1 aprile 1997 MAuj e s.m.i. DDS n.10784/2011 Piano_Aujeszky Reg CE 2075-2005 (trichinella) All.IV, Cap.I, par.A, i DDG n.14049/2007	Corretta identificazione degli animali presenti Documentazione sanitaria di accompagnamento per ingressi/uscite animali coerente con la qualifica sanitaria dell'allevamento Gli animali introdotti, se provengono da aziende o zone soggette a restrizione per motivi sanitari, soddisfano i requisiti per la movimentazione Presenza piano vaccinale malattia di Aujeszky Le vaccinazioni vengono comunicate (registrazione in BDR/mod.12) Le dosi di vaccino acquistate sono congruenti con il n. di capi allevati e con il piano vaccinale
	Misure generali di prevenzione delle malattie o intossicazioni	D.P.R. n. 320/54, art.2 Reg. (CE) 852/04 All. I, parte A Manuale di corretta prassi igienica	Segnalazione di ogni sospetto di malattia infettiva e diffusiva degli animali Presenza di modalità di gestione dei capi con segni clinici riferibili a malattia (es: si avvale dell'assistenza di un veterinario, di cui ha i riferimenti) Presenza delle registrazioni di eventuali altri controlli veterinari (rapporti di prova, certificazioni, prescrizioni di farmaci, , segnalazioni, etc.)

Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale	DDS n.5923/2009 (MVS) Manuale di corretta prassi igienica Reg. (CE) 852/04 All. I	Presenza requisiti strutturali (es. barriere per impedire accesso agli estranei, dispositivi e attrezzature per lavaggio e disinfezione automezzi, etc.) Presenza di modalità operative codificate (es: il carico/scarico degli animali e delle carcasse avviene in area dedicata e/o separata dalle strutture di stabulazione; il certificato disinfezione degli automezzi per trasporto suini e mangimi è presente, etc).
Gestione sottoprodotti di origine animale		Reg. (CE) n.1069/2009, art.4, c.3 Reg n. 142/2011 D.d.g. 6344 del 5 luglio 2013 Reg. (CE) 852/04 All. I	Per gli animali morti: • Presente area/zona dedicata per il deposito • Presenza cella frigorifera • Registrazione su registro aziendale • Presenza del documento di trasporto • L'impianto di destinazione è ric./reg. ai sensi del Reg. n.1069/09 (per i soa di categoria 2 o 1) I reflui zootecnici sono depositati in concimaie costruite con materiale impermeabile, in modo tale da impedire la dispersione, e proporzionate alle dimensioni dell'allevamento
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Farmaco	Si rimanda alla procedura specifica		

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Procedure di conduzione di allevamento (management)	D.Lvo 7 luglio 2011, n. 122 D.Lvo 26 marzo 2001, n. 146	Le aziende devono soddisfare contemporaneamente almeno i seguenti requisiti: – le superfici libere a disposizione di dimensioni adeguate secondo la norma in base alle classi di peso e al periodo di allevamento se riproduttori. E' vietato costruire o convertire impianti in cui le scrofe e le scrofette sono tenute all'attacco, nonchè il relativo utilizzo. – gli animali devono essere alimentati utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza senza essere aggredito, anche in situazione di competitività. Per calmare la fame e tenuto conto del bisogno di masticare le scrofe e le scrofette asciutte gravide devono ricevere mangime riempitivo o ricco di fibre in quantità sufficiente, così come alimenti ad alto tenore energetico. – I suini che devono essere allevati in gruppo, che sono particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini o – che sono malati o feriti, sono temporaneamente tenuti in recinto individuale. In tal caso, il recinto individuale deve permettere all'animale di girarsi facilmente se ciò non è in contraddizione con specifici pareri veterinari. Presenza di recinti di isolamento per il ricovero di animali ammalato o feriti, con lettiera. – Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni – I materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi e sono privi di spigoli taglienti e sporgenze. Strutture ed attrezzature sono facilmente pulibili e se del caso disinfettabili – Gli animali allevati all'aperto dispongono di un riparo adeguato di protezione dagli agenti atmosferici – La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute entro valori idonei per gli animali, tali da non compromettere la salute e il benessere degli animali. – Presenti e funzionanti dispositivi per la somministrazione di acqua di qualità ed in quantità sufficiente a soddisfare il fabbisogno idrico. Le attrezzature per l'alimentazione e l'abbeverata sono pulite – Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno in adeguate condizioni di illuminazione (almeno 8 ore, almeno 40 lux) – I suini devono avere accesso permanente a una quantità sufficiente di materiali che consentano loro adeguate attività di esplorazione e manipolazione, quali ad esempio paglia, fieno, legno, segatura, composti di funghi, torba o un miscuglio di questi, salvo che il loro uso possa comprometterne la salute e il benessere.

			– Assenza di mutilazioni Requisiti specifici, in funzione della categoria allevata, conformemente alla normativa di settore

Elemento sottoposto a controllo	Normativa	Criteri di conformità
Alimentazione degli animali	Si rimanda alla procedura specifica	

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Riproduzione	Struttura, locali adibiti, attrezzature, procedure, personale, documenti accompagnamento di materiale seminale e di fecondazione, registro	Legge n. 30 del 15 gennaio 1991 e smi DM (Mipaaf) 13-1-1994, n. 172 D.M. n. 403 del 19 luglio 2000 D.G.R. 19 dicembre 2012 - n. IX/4536	Abilitazione e iscrizione dell'operatore FA Presenza dei requisiti sanitari dei riproduttori Registrazione eventi Locale prelievo seme e laboratorio preparazione/stoccaggio seme

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Personale	Organigramma Formazione Igiene del personale	Manuale buone pratiche	N. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche Mansionario addetti (pianta organica e responsabilità) Formazione

Area di valutazione : Allevamenti avicoli			
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Struttura	Registrazione in BDR/BDN	D. Lgs. 25/01/2010 n. 9, art. 4 D.D.U.O. n.3009 del 04/04/2011 sez. C Nota MdS n.3457 del 26.02.2010	L'allevamento è registrato in BDR/BDN La tipologia di allevamento corrisponde a quella registrata in BDR/BDN Comunicazione della consistenza (al 31 dicembre) almeno una volta all'anno
	Locale ricovero animali, altri impianti, attrezzature	D.D.U.O. n.3009 del 04/04/2011 par. 3 Reg. (CE) 852/04 All.I Reg. (CE) n. 183/2005 All.I D.Lgs. 26/03/2011 n. 146	Disponibile planimetria/mappa aziendale che identifica le strutture aziendali, conforme allo stato di fatto. I capannoni hanno: ▪ pavimento in materiale lavabile e disinfettabile ▪ pareti e soffitti pulibili e disinfettabili ▪ attrezzature pulibili e disinfettabili ▪ reti antipassero su tutte le aperture ▪ accessi chiudibili Aree di stoccaggio dei materiali d'uso protette Per i rifiuti è previsto uno spazio protetto Negli svezzamenti ogni ambiente di allevamento è delimitato da pareti e dotato di accesso indipendente I rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinati e smaltiti nel rispetto della pertinente normativa L'illuminazione, fissa o mobile, è adeguata per consentire l'ispezione completa degli animali.

Elemento sottoposto a controllo		Normativa	Criteri di conformità
Registrazioni	Documenti	D.P.R. 317/96 e smi D.D.U.O. 3009 del 04/04/2011 Piani nazionali di controllo salmonellosi	Documenti per il trasporto in ingresso /uscita degli animali (mod. 4) presenti e completi di tutti i dati (conservati per 12 mesi) Registrazione della movimentazione in entrata/uscita delle persone (indicare la mansione), attrezzature e automezzi. Presenza di registro aziendale di carico-scarico (cartaceo o informatizzato) degli animali, nonché della mortalità. Documentazione relativa all'ovodeposizione. Documentazione relativa ai trattamenti farmacologici. Documentazione relativa a disinfezioni, disinfestazioni e/o trattamenti sanificanti. Documentazione relativa allo smaltimento di rifiuti. Le registrazioni devono essere effettuate su registri conformi, vidimati dal S.V. territorialmente competente, correttamente compilati ed aggiornati nel rispetto delle tempistiche Presenza delle registrazioni di eventuali altri controlli veterinari (rapporti di prova, certificazioni, prescrizioni di farmaci, , segnalazioni, etc.)
Elemento sottoposto a controllo		**Normativa**	**Criteri di conformità**
Stato sanitario degli animali	Qualifica Sanitaria per malattie controllate nell'allevamento e soggette a controllo ufficiale: • Influenza aviaria • Salmonellosi	D.D.U.O. n.3009 del 04/04/2011 Piani nazionali salmonellosi	Documentazione sanitaria di accompagnamento per ingressi/uscite animali coerente con la qualifica sanitaria dell'allevamento Gli animali introdotti, se provengono da aziende o zone soggette a restrizione per motivi sanitari, soddisfano i requisiti per la movimentazione Piano di autocontrollo Salmonelle autorizzato dall'autorità competente da con-

			servare per almeno 3 anni e relativi esiti Rispetto delle tempistiche di esecuzione dei prelievi previsti dai piani di autocontrollo
	Misure generali di prevenzione delle malattie o intossicazioni	D.P.R. n. 320/54, art.2 Reg. (CE) 852/04 All. I, parte A Manuale di corretta prassi igienica	Segnalazione di ogni sospetto di malattia infettiva e diffusiva degli animali. Presenza di modalità di gestione dei capi con segni clinici riferibili a malattia (es: si avvale dell'assistenza di un veterinario, di cui ha i riferimenti) Presenza delle registrazioni di eventuali altri controlli veterinari (certificazioni, prescrizioni di farmaci, rapporti di prova, segnalazioni, etc.).
Biosicurezza	Locali, Attrezzature, procedure, personale	D.D.U.O. n.3009 del 04/04/2011 Piani salmonellosi	Presenza requisiti strutturali (es.: cancelli o sbarre mobili per evitare l'ingresso di automezzi non autorizzati, area per disinfezione degli automezzi, zona filtro all'entrata dell'allevamento, etc) Presenza di modalità operative codificate (es: il carico/scarico degli animali e delle carcasse avviene in area dedicata e/o separata dalle strutture di allevamento; il certificato disinfezione degli automezzi per trasporto animali e mangimi è presente, etc).
Gestione sottoprodotti di origine animale		Reg. (CE) n.1069/2009, art.4, c.3 Reg n. 142/2011 D.d.g. 6344 del 5 luglio 2013 Reg. (CE) 852/04 All. I	Per gli animali morti: • presente area/zona dedicata per il deposito con presenza di impianto frigorifero • registrazione su registro aziendale • presenza del documento di trasporto • l'impianto di destinazione è ric./reg. I reflui zootecnici sono stoccati in concimaie costruite con materiale impermeabile, in modo tale da impedire la dispersione, o smaltiti tramite ditte autorizzate.
Farmaco	Si rimanda alla procedura specifica		

Benessere	Struttura, Locali, Attrezzature Materiali di costruzione. Procedure di conduzione di allevamento (management)	D.Lvo 267/03 e D.lvo 181/10 DECRETO LEGISLATIVO 26 marzo 2001, n. 146	Requisiti specifici, in funzione della specie e categoria allevata, conformemente alla normativa di settore
Alimentazione degli animali	Si rimanda alla procedura specifica		
Riproduzione		DPR 320/54 Art. 351	Per i riproduttori è prevista l'autorizzazione al commercio di materiale avicolo.
Personale	Organigramma Formazione Igiene del personale	D.D.U.O. 3009 del 04/04/2011 Manuale buone pratiche	N. addetti congruo con n. animali e mansioni specifiche. Mansionario addetti (pianta organica e responsabilità). Formazione

ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA REDAZIONE DEI VERBALI DEL CONTROLLO UFFICIALE

Premessa

I controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti sono eseguiti secondo procedure documentate. L'acquisizione, la trascrizione e la gestione delle informazioni sono le azioni per la corretta realizzazione di un controllo ufficiale: **il verbale è il documento fondamentale del controllo ufficiale.**

Scopo

La presente Istruzione Operativa si prefigge i seguenti obiettivi:

1. Definire le modalità operative, con cui redigere il verbale di controllo ufficiale;
2. Definire le modalità di compilazione (classificare e organizzare i dati) e di redazione delle evidenze rilevate durante il controllo in una logica di chiarezza, puntualità, completezza, leggibilità, riproducibilità, comprensibilità, accuratezza e qualità del dato.
3. Definire le modalità con cui evidenziare le risultanze del controllo alla luce dei criteri normativi utilizzati verificandone la conformità a requisiti o a standard.
4. Definire una serie di indicatori per la valutazione oggettiva della corretta gestione del verbale di controllo ufficiale.

Campo di applicazione

Tutti i controlli ufficiali effettuati negli stabilimenti (= ogni unità di impresa del settore alimentare Reg. (CE) 852/04 art 2. c.) dai funzionari dei **Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e Medici** su animali vivi (salute e benessere), mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e salute delle piante.

Documenti di riferimento **Vedi manuale**

Terminologia

Ai fini della presente I.O. si applicano le seguenti definizioni:

Evidenze: consistono in ogni tipo di informazione verificabile, che può essere raccolta e che sia attinente all'oggetto ed ai criteri del controllo ufficiale.
Risultanze: risultati della valutazione, che si ottengono dal confronto tra le evidenze rilevate e raccolte rispetto ai criteri del controllo ufficiale.
Non Conformità (NC): è il mancato soddisfacimento di un requisito da applicare/applicabile.
Azione Correttiva: attività atta ad individuare ed a rimuovere la causa di una non conformità.
Azione Preventiva: attività atta ad individuare ed a rimuovere la causa di una non conformità potenziale.
Raccomandazione (R) : Non è prevista dall'art. 54 del Reg. 882/2004 CE pertanto non deve essere considerata un sostitutivo di una non conformità riscontrata ma deve indirizzare il processo di miglioramento avviato.
Controllo Ufficiale: qualsiasi forma di attività (audit, ispezione, campionamento e analisi, monitoraggio, sorveglianza) eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e salute delle piante.
Procedimento amministrativo: il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Il verbale di controllo ufficiale dà evidenza, delle informazioni raccolte durante il sopralluogo e alle attività di programmazione e pianificazione svolte antecedentemente al sopralluogo e comprende le seguenti parti:

1 parte:	**Intestazione e descrizione impresa oggetto del controllo ufficiale**
2 parte:	**Definizione dell'obiettivo, campo e criteri**
3 parte:	**Raccolta delle evidenze e loro definizione**
4 parte:	**Descrizione delle risultanze**
5 parte:	**Conclusioni**
6 parte	**Indicazioni in merito ad eventuali atti successivi**
7 parte	**Archiviazione**

1 parte:	**Intestazione e descrizione impresa oggetto del controllo ufficiale**

Il verbale deve sempre riportare gli estremi della struttura di appartenenza degli Ispettori, affinché l'O.S.A. possa essere informato in merito all'ufficio che ha effettuato il controllo.
Il verbale deve contenere per esteso le generalità di tutte le persone presenti al controllo ufficiale.
Il verbale deve essere sempre firmato da tutti gli ispettori che hanno eseguito il controllo; può essere sottoscritto dal titolare/rappresentante dell'attività (identificato mediante: nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza), che può integrarlo con proprie dichiarazioni/osservazioni.
Una copia del verbale deve essere sempre rilasciata al titolare/rappresentante dell'attività presente anche nel caso della sua mancata sottoscrizione.
Elementi essenziali del verbale (indicatori) per questa sezione sono:

1. Indicatori:

- **1.1 sede ASL e sede struttura ispettori, compreso di n. telefonico ufficio e mail (pec-);**
- **1.2 estremi impresa oggetto del controllo, così come presenti nei sistemi informativi ufficiali ;**
- **1.3 data, ora di inizio del controllo;**
- **1.4 numero di verbale (assegnato in modo univoco e progressivo)**
- **1.5 qualifiche e nominativi degli ispettori incaricati**
- **1.6 generalità del titolare - rappresentante legale dell'impresa;**
- **1.7 generalità e qualifica del presenziante**

Si ricorda che per l'effettuazione del controllo ufficiale l'operatore deve sempre qualificarsi esibendo l'apposita tessera di riconoscimento, motivare l'oggetto della visita, e, se del caso, indossare adeguati indumenti protettivi in relazione all'oggetto del controllo, della struttura ispezionata e della sicurezza sul luogo di lavoro.
Il controllo ufficiale deve di massima essere condotto alla presenza di un rappresentante dell'impresa, comunque maggiorenne, la cui presenza deve essere richiesta al momento dell'avvio del sopralluogo.

2 parte:	**Definizione degli obiettivi, del campo e dei criteri**

Sul verbale di controllo ufficiale devono essere sempre specificati obiettivi (con riferimento al piano di programmazione/attività codificata, oppure controlli ad hoc non programmati), campo del controllo ufficiale e, se del caso, criteri.
L'obiettivo del controllo ufficiale è lo scopo per cui è condotto il controllo ufficiale. L'obiettivo viene definito, di norma, nell'ambito della programmazione e/o pianificazione. I controlli ufficiali possono essere pianificati e svolti nell'ambito di piani di controllo annuali e pluriennali oppure possono essere condotti a seguito di rilievi di non conformità o di segnalazioni esterne.

Il campo del controllo ufficiale si riferisce alle attività, processi, oggetti, ecc. sottoposti a controllo In caso di attività di controllo svolte per la verifica di chiusura di non conformità precedentemente rilevate, si dovrà precisare il campo del controllo ufficiale alla luce delle non conformità rilevate con il precedente controllo.
I criteri sono norme, politiche, procedure o requisiti di riferimento delle quali si vuole verificare l'effettiva ed efficace applicazione.

Possono essere utilizzate check-list o altri fogli di lavoro (che devono essere considerati come strumenti di lavoro), predisposte anche a livello dipartimentale o di servizio, facendone riferimento sul verbale nell'apposita sezione. Copia di tali check-list deve essere archiviata con gli altri atti del procedimento.
Elementi essenziali del verbale (indicatori) per questa sezione sono:

2. Indicatori:
- 2.1 motivo controllo ufficiale (obiettivo e campo);
- 2.2 criteri;
- 2.3 elenco eventuali check list/fogli di lavoro utilizzati.

3 parte:	**Raccolta delle evidenze e loro definizione**

La raccolta delle evidenze deve rispettare i principi di
- indipendenza, imparzialità e professionalità;
- sistematicità nella descrizione dei fatti rilevati, per evitare difformità di controllo ed interpretazione, attraverso il rispetto degli obiettivi e del campo del controllo ufficiale;
- un approccio basato sull'evidenza.

Come evidenza possiamo definire ogni tipo di informazione verificabile che può essere raccolta, che sia descrivibile e che sia attinente all'obiettivo dell'controllo ufficiale.
Gli ispettori dovranno riportare le informazioni acquisite mediante brevi descrizioni oggettive del controllo effettuato, senza emettere giudizi, senza indicare possibili soluzioni, attenendosi scrupolosamente ai soli fatti riscontrati ed agli elementi effettivamente verificati/controllati; si dovrà riportare anche la fase di lavoro dell'impresa al momento del controllo, alfine di poter comprendere le condizioni descritte (es.: inizio/fine turno, attività in essere/sospesa).

Le evidenze possono essere raccolte per mezzo di:
- osservazione diretta delle attività, del personale, degli animali, degli ambienti, degli impianti ed attrezzature delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti ecc.;
- esame dei sistemi di controllo posti in atto
- interviste agli operatori (ad esempio: richiesta di spiegazioni inerenti l'attività svolta);
- esame dei documenti e delle registrazioni che dovranno essere univocamente individuati sul verbale (es.: SCIA prot. N….; Contratto del…; procedura n… Rev… del…; Rapporti di Prova n…. del….; ecc.)
- misurazioni condotte con strumenti dell'AC (es.: misurazione temperature, pH, pesi, ecc.).
- qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi

In ogni caso quanto esaminato deve essere descritto nel dettaglio, compresi l'eventuale mezzo/strumento utilizzato per la raccolta dell'evidenza.
Durate il controllo ufficiale si potranno effettuare rilievi fotografici per meglio documentare le evidenze.

Elementi essenziali del verbale (indicatori)per questa sezione sono:

3. Indicatori:
- 3.1 elencazione/identificazione/descrizione dei locali, ambienti, impianti, documenti, registrazioni, persone intervistate, matricole animali controllati, alimenti/materiali controllati;
- 3.2 descrizione specifica di ogni evidenza controllata come da campo del controllo ufficiale.
- 3.3 indicazione dei rilievi strumentali effettuati.

4 parte:	Descrizione delle risultanze

Le risultanze esprimono per ogni evidenza registrata la conformità o la non conformità alla luce dei criteri previsti; altri giudizi intermedi non devono essere utilizzati. Una singola risultanza può originare da più evidenze.
Gli ispettori devono distinguere quello che va bene da quello che non va bene, ovvero **non conforme ai requisiti normativi previsti**. Ogni valutazione intermedia (per esempio "sufficiente" in una scala che comprenda anche "buono" e "insufficiente") implica la presenza di situazioni che hanno impedito l'attribuzione di un giudizio di piena conformità. Deve essere sempre chiara, all'O.S.A. e all'ispettore, la netta separazione tra ciò che è idoneo e ciò che "non è idoneo" onde evitare equivoci. La descrizione delle risultanze dovrà quindi riferirsi precisamente al dettato normativo violato o ritenuto non adeguatamente applicato.
Nelle risultanze non dovrà essere espressa nessuna indicazione in merito ad azioni di ripristino alla conformità, in quanto la scelta dei mezzi e delle modalità è responsabilità completa dell'O.S.A.
Il rilievo di risultanze non conformi deve essere precisamente descritto; al fine di documentare tale non conformità si consiglia di utilizzare rilievi fotografici /strumentali. E' opportuno riportare nel verbale, a fianco della risultanza il riferimento alla/e pertinente/i evidenza/e.

Le raccomandazioni sono espresse solo nell'intento di indirizzare il processo di miglioramento in presenza di un requisito comunque conforme, **e non deve essere considerato una forma di registrazione di una non conformità mascherata.**
Elementi essenziali del verbale (indicatori) per questa sezione sono:

4. Indicatori:
- 4.1 elencare le risultanze in modo coerente con quanto descritto nelle evidenze e riportato nei criteri.

5 parte:	Conclusioni

Al termine del controllo si esprime in forma sintetica la conclusione, in base alle risultanze emerse, riportando anche una dichiarazione attestante che le conclusioni del controllo ufficiale sono da mettere in relazione esclusiva con quanto effettivamente esaminato.
Le conclusioni devono fare esplicito riferimento agli obiettivi del controllo ufficiale definendo chiaramente il loro raggiungimento, anche parziale, o meno.
Elementi essenziali del verbale (indicatori) per questa sezione sono:

5. Indicatori:
- 5.1 presenza conclusioni;
- 5.2 ora di fine del controllo;
- 5.3 firma del/degli ispettore/i presente/i al controllo ufficiale.

6 parte	Indicazioni in merito ad eventuali atti successivi

Nel verbale l'O.S.A. deve essere informato delle non conformità rilevate, della richiesta di porre loro rimedio entro termini stabiliti/concordati, delle azioni che l'Autorità che ha eseguito i controlli intende eventualmente adottare e dei diritti di ricorso avverso tali provvedimenti.
Le modalità di registrazione e di comunicazione all'OSA della NC rilevata devono permettere all'operatore di comprendere il tipo, la natura la localizzazione e l'estensione della NC in modo da potere adottare le più pertinenti AC.
Per questa ragione si raccomanda di utilizzare una **terminologia chiara**, non suscettibile di interpretazioni, e comprensibile senza **utilizzare unicamente la terminologia di legge,** e di riportare i tempi fissati per la risoluzione delle non eventuali conformità rilevate nel caso siano stati già stabiliti.
Puntuali informazioni sulla procedura e sui termini di ricorso applicabili saranno contenute nel verbale nel momento in cui tale documento abbia valenza di comunicazione delle decisioni.

Copia del verbale dovrà essere consegnata all'OSA. La consegna della copia del verbale può non essere contestuale all'esecuzione del controllo, ma deve in ogni caso trasmessa in tempi utili al fine di assicurare l'efficace adozione delle pertinenti misure correttiva da parte dell'OSA
Elementi essenziali del verbale (indicatori) per questa sezione sono:

6. Indicatori:
- 6.1 in caso di rilievo di NC, presenza di indicazioni in merito ai successivi atti.
- 6.2 informazioni sui diritti di ricorso avverso le decisioni qualora presenti.

7 parte	**Archiviazione**

Il verbale del controllo ufficiale, le eventuali check list utilizzate e tutti gli eventuali provvedimenti che ne scaturiscono devono essere archiviati ed eventualmente registrati nel sistema informativo aziendale, al fine di costituire il fascicolo dell'impresa, eventualmente anche in formato elettronico.
Elementi essenziali del verbale (indicatori) per questa sezione sono:

7.Indicatori:
-7.1 numero di registrazione nel sistema informativo ovvero identificativo pratica (ID Pratica).

Audit Interno

Durante gli Audit interni per la corretta attuazione del C.U., deve essere verificata la presenza nel fascicolo dell'impresa di tutta la documentazione prevista. Dovrà essere verificata anche la congruità e l'appropriatezza per tutti gli indicatori previsti per il verbale del Controllo Ufficiale.

TABELLA SINTETICA RIASSUNTIVA DEGLI ELEMENTI ESSENZIALI DEL VERBALE (INDICATORI)

Riferimento	Indicatori:
1.	**Intestazione e descrizione impresa oggetto del controllo ufficiale**
1.1	**sede ASL e sede struttura ispettori, compreso di n. telefonico ufficio e mail (pec?-);**
1.2	**estremi impresa oggetto del controllo, così come presenti nei sistemi informativi ufficiali ;**
1.3	**data, ora di inizio ~~e ora di fine del controllo;~~**
1.4	**numero di verbale (assegnato in modo univoco e progressivo)**
1.5	**qualifiche e nominativi degli ispettori incaricati**
1.6	**generalità del titolare - rappresentante legale dell'impresa;**
1.7	**generalità e qualifica del presenziante**
2.	**Definizione degli obiettivi e criteri**
2.1	**motivo controllo ufficiale (obiettivo e campo);**
2.2	**criteri;**
2.3	**elenco eventuali check list/fogli di lavoro utilizzati.**
3.	**Raccolta delle evidenze e loro definizione**
3.1	**elencazione/identificazione/descrizione dei locali, ambienti, impianti, documenti, registrazioni, persone intervistate, matricole animali controllati, alimenti/materiali controllati;**
3.2	**descrizione specifica di ogni evidenza controllata come da campo del controllo ufficiale.**
3.3	**indicazione dei rilievi strumentali effettuati.**
4.	**Descrizione delle Risultanze**
4.1	**elencare le risultanze in modo coerente con quanto riportato nelle evidenze.**
5.	**Conclusioni**
5.1	**presenza di conclusioni sintetiche;**
5.2	**ora di fine del controllo**
5.3	**firma del/degli ispettore/i presente/i al controllo ufficiale.**
6.	**Indicazioni in merito ad eventuali atti successivi**
6.1	**in caso di rilievo di NC, presenza di indicazioni in merito ai successivi atti**
6.2	**informazioni sui diritti di ricorso avverso le decisioni qualora presenti**
7.	**Archiviazione**
7.1	**numero di registrazione nel sistema informativo o identificativo pratica.**